



## Griechische Tortillas mit Feta

und würzigen Kichererbsen



30-40min



2 Personen

Durch die geografische Lage des Insel- und Küstenlandes ist die Küche Griechenlands von vielen Einflüssen geprägt. Genau das Richtige für unsere Köchin Hannah: Sie hat für dich diese Weizenfladen mit cremiger Sauce, Fetakäse, Kichererbsen, selbst eingelegten roten Zwiebeln, Oliven und frischem Gurkensalat kreiert. Guten Appetit!



- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Oliven
- 1 rote Peperoni
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 10g Petersilie & Oregano
- 1 Packung Fetakäse <sup>7</sup>
- 1 Minigurke
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 923kcal, Fett 44.0g,  
Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 33.8g



Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebelstreifen** mit 1/2TL Salz, 1TL Zucker und 1EL Essig mischen und ziehen lassen.



Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Oreganoblättchen** abstreifen und fein schneiden. Den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel grob zerkrümeln.



Inzwischen die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Oliven** in Ringe schneiden. Die **1/2 der Peperoni oder mehr nach Geschmack** in feine Streifen schneiden.  
**Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne oder lässt die **Peperoni** einfach weg.



Die **Gurke** schälen und grob raspeln. Mit 1TL Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen, dann das überschüssige Wasser so gut wie möglich ausdrücken. Den **Joghurt** mit der **Gurke**, dem **restlichen Knoblauch** und dem **Oregano** mischen und mit Pfeffer abschmecken.



Die **Kichererbsen** und ca. **3/4 des Knoblauchs** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Mit der **1/2 der passierten Tomaten** ablöschen und mit der **Gewürzmischung** abschmecken. Bei niedriger Hitze 8-10Min. köcheln lassen. Nach Wunsch mit den **Peperonistreifen** verfeinern. **Tipp:** Den Rest der **Tomaten** z. B. für ein Pastagericht verwenden.



**4 Tortillas** mit etwas Olivenöl bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen 1-2Min. erwärmen. Die **Zwiebeln** abgießen. Die **Tortillas** nach Belieben mit der **Kichererbsensauce**, dem **Gurkenjoghurt**, den **Oliven**, den **Zwiebeln**, dem **Käse** und der **Petersilie** füllen, einschlagen oder einrollen und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**