

OFENRÜBEN

MIT EI & KICHERERBSEN



ZUTATEN

1 Schale Chiogga-Rüben **oder**
1 Bund Mairüben
500 g Kartoffeln
1 frische Zwiebel mit Grün
½ Knolle frischer Knoblauch
240 g Kichererbsen
3-4 Eier
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Rosmarin, Thymian und Oregano
Etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen.
Kartoffeln & Rüben in Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch vorbereiten wie gehabt.
Alles (außer Eier und Kichererbsen) mit Öl, Gewürzen und Kräutern aufs Blech geben.
25 Minuten vorbacken.
Kichererbsen abspülen, abtropfen lassen und nach den 25 Minuten dazumischen.
Mit einem Löffel 3-4 Mulden ins Gemüse drücken und je ein Ei hineinschlagen.
Weitere 8-10 Minuten backen, bis die Eier gestockt, aber noch weich sind.
Mit Zwiebelgrün und etwas Zitronensaft servieren