

# Fatteh

---



## Zubereitung (4 Personen)

500 g Kichererbsen (Dose)  
4 Stück libanesisches Fladenbrot  
300 g Kalbgeschnetzeltes  
1 grosses türkisches oder griechisches Joghurt  
1 Pack Pinienkerne  
50 g Butter  
2 Knoblizehen  
1 Zitrone  
½ Tasse Sesampaste (Tahine)  
Pfeffer, Salz, Paprika, wenig Harissa  
4 EL Olivenöl

- Kichererbsen 10 Minuten köcheln
- Knobli+Zitrone+Salz+Pfeffer+Paprika+Harissa+Olivenöl+Sesampaste zu den Kichererbsen geben
- Kichererbsen in Servierschüssel giessen
- Geschnetzeltes in Pfanne braten und über Kichererbsen giessen
- Fladenbrot 3 Minuten im Backofen rösten. Das Brot soll hart und goldbraun sein
- Das Brot in Stücke brechen und in Schüssel über Fleisch verteilen
- Joghurt darüber giessen
- Pinienkerne in Butter rösten und darüber giessen
- warm essen