



# Zucchinipfanne mit Aprikosen, Kichererbsen, Schafskäse & Minze

*Rezept von Henriette Wulff, Kochbuch-Autorin & TV- und Show-Köchin*

## ZUTATEN

750 g Zucchini

350 g Aprikosen

2-3 Knoblauchzehen

1 Frühlingszwiebel

1 Handvoll frische Minzblätter

3 EL Olivenöl

240 g Kichererbsen (aus der Konserve), Abtropfgewicht

4 TL Ras el-Hanout (Gewürzmischung)

Salz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

200 g Feta oder Hirtenkäse

## ZUBEREITUNG

Die Zucchini schräg in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Aprikosen halbieren und entkernen. Die Knoblauchzehen mit dem Handballen oder Messerrücken andrücken. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Die Minzblätter grob hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zucchinischeiben und Knoblauchzehen 5 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Aprikosen hinzugeben und 1 Minute bei mittlerer Temperatur weiter anbraten. Die Kichererbsen und das Ras el-Hanout hinzugeben und 2 Minuten weiter anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Käse mit den Fingern oder einer Gabel zerbröseln. Käse, Frühlingszwiebeln und Minze und über die Zucchini streuen.