

## Kikkererwtenstoofschotel met feta

### Ingrediënten

- 1 courgette
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 blik kikkererwten
- zout
- peper
- 200 gram feta

### Werkwijze

1. Snijd de gewassen courgette in stukjes. Pel de uien en snijd ze in stukjes. Pel de knoflook en hak deze grof.
2. Verhit de olie in een pan, bak ui en courgette ongeveer 5 minuten. Voeg paprikapoeder, komijn, koriander en knoflook toe en bak dit 1 minuut mee.
3. Schenk de tomaten met het sap erbij en laat dit 20 minuten stoven. Laat de kikkererwten uitlekken en voeg deze nog ca. 10 minuten toe.

4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de groenten in diepe borden, kruimel er wat feta overheen en serveer met couscous.