

für Menschen



RATATOUILLE MIT PARMESAN

NICHT GLUTENFREI

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 170 g Ratatouille (essfertig)
- 30 g Parmesan
- 3 Eier (M)
- 1 EL Öl (flüssig)
- 10 g Sesampaste (Tahin)
- 80 g Kartoffelmehl
- 80 g Dinkelmehl 1050
(kein zusätzliches Wasser!)



Guten Appetit!

TIPP

Als Knabberer eignen sich kleine Keksgrößen am besten!

ZUBEREITUNG

- alle Zutaten (außer Mehle) vorbereiten, zerkleinern und miteinander pürieren (Stabmixer).
- Ratatouille nach eigenem Geschmack zubereiten und davon 170 g verwenden.
- Mehle dazu, gut verrühren und zu einem Teig in "Pfannkuchenteig"-Konsistenz verarbeiten.
- Ca. 15 Min. ruhen lassen
- in die gewünschten Backmatten füllen
- und ab in den vorgeheizten Backofen.

BACKZEIT:

bei 150° C / Umluft
ca. 40-50 Min., je nach Keksdicke

Menge:

ca. 1,75 Vollblech-Matten (Gr. S)

Bei Bedarf nachdörren und dann luftdicht lagern!

schnutenkekse.de

