

## **Rezept mit Kichererbsenmehl: Farinata (glutenfrei, vegan)**

Zutaten mit \* sind im Weltladen erhältlich.

### **Zutaten:**

250g Kichererbsenmehl\*  
750ml Wasser  
1 TL Salz\*  
1 TL Za'atar\*  
1 TL Schwarzkümmel\*  
Olivenöl\*

### **Zubereitung:**

Kichererbsenmehl mit Wasser und Salz klumpenfrei verrühren.  
Mindestens 20 Minuten, oder aber über Nacht stehen lassen. Wenn möglich,  
gelegentlich umrühren.

Das Backrohr auf 250°C vorheizen und eine Kasserolle mit Olivenöl  
ausschwenken.

Za'atar und Schwarzkümmel nach Geschmack und einen Schuss Olivenöl unter  
den Kichererbsenteig rühren und dann in die Kasserolle geben. Außerdem kann  
noch diverses rohes Gemüse (Paradeiser, Paprika, Zucchini) dazugegeben  
werden.

In das Backrohr schieben und 20-30 Minuten backen. Die Konsistenz ist dann  
innen weich und außen schön goldgelb knusprig.

Als Beilage für 4 Personen oder als Hauptgericht für 2 Personen geeignet.  
Oder als Snack genießen.