



zeit zum leben

## torta di ceci (kichererbsenpfannkuchen)

### zutaten

150 g Kichererbsenmehl  
30 ml Olivenöl  
300 ml Wasser  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
1 Knoblauchzehe

### zubereitung

Kichererbsenmehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Pfeffer und fein geriebenen Knoblauch gut verrühren und mindestens 2 Stunden quellen lassen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kichererbsenteig hineingeben (etwas dicker als ein „normaler“ Pfannkuchen). Pfannkuchen mit aufgelegtem Deckel von beiden Seiten goldbraun braten.

Dazu passt ein gemischter Salat.

