



Kichererbsenfladen

mit Hofsalzlakenkäse

Das braucht man für 2 Personen

100 g getrocknete Kichererbsen
1 Tomate
100 g Hofsalzlakenkäse
100 ml Olivenöl
3 EL Paniermehl
3 EL Gemüsebrühe
2 EL fein gehackte Petersilienblättchen
2 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel (gemahlen)
Olivenöl zum Ausbraten

Und so wird's gemacht:

Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Tomate häuten, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Hofsalzlakenkäse grob zerbröseln. Kichererbsen mit Tomatenwürfeln, Hofsalzlakenkäse, 3 EL Olivenöl, Paniermehl, Gemüsebrühe, Petersilie und Frühlingszwiebeln im Mixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und 10 Minuten quellen lassen. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Von der Kichererbsenmasse teelöffelweise Teig in die Pfanne geben, leicht flachdrücken und so nach und nach kleine knusprige Fladen ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben dazu den Mittelmeer-Dip mit Hofmozzarella servieren.

*Und dazu gibt es einen **Mittelmeer-Dip mit Hofmozzarella**: Für 2 Personen je 150 g fein gewürfeltes Gurken- und Tomatenfruchtfleisch mit 100 g ebenfalls fein gewürfeltem Hofmozzarella, 2 EL Frühlingszwiebelringen, 2 EL fein gehackten Korianderblättchen und je 3 EL frisch gepresstem Zitronensaft und Olivenöl vermischen, mit Salz, Cayennepeffer und 1 Spritzer Agavensirup abschmecken.*