

## FARINATA DI CECI



### ZUTATEN

4 

- 100 g Kichererbsenmehl
- 100 g Rucola
- 75 g Pecorino
- 60 g Olivenöl
- 50 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- 3 dl Wasser
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Mozzarella
- Pfeffer und Salz

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Italienische Kräuter 450g

### ZUBEREITUNG

Das Kichererbsenmehl zusammen mit dem Olivenöl, Wasser, Erbe Italiano, Pfeffer und Salz zu einem Teig verarbeiten. Mit Plastikfolie abdecken und eine Stunde ruhen lassen. Backpapier auf ein Backblech legen und den Teig in einer dünnen Schicht auf dem Backblech verteilen. Den Teig im Backofen bei 200°C 13 Minuten lang backen. Zucchini in dünne Scheiben schneiden und kurz grillen. Rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Mozzarellakugel in kleine Stücke reißen. Zucchini, Zwiebel und Mozzarella darüber verteilen und mit Pecorino bestreuen. Den Käse im Ofen bei 200°C etwa 3 Minuten schmelzen lassen. Mit Pesto und Rucola anrichten.