

# Kichererbsenquiche

## Zutaten

1/2 Brokkoli

300 gr Tomaten

4 - 6 rote Zwiebeln

4 - 8 Knoblauchzehen (nach Wunsch)

ca 300gr Kichererbsenmehl

ca 500ml Wasser

4 El Zitronensaft

2 Tl Mehrslaz



Das Gemüse putzen und bei 200°C für 15 min im Ofen auf Backpapier vorgaren. Aus dem Mehl, Wasser, Zitronensaft und dem Salz einen glatten nicht zu flüssigen Teig herstellen. Diesen Teig über das Gemüse verteilen und in ca 35 min bis die Oberseite schön gebräunt ist fertig backen. Lecker!