



SOCCA MIT CHERRY-TOMATEN

ZUTATEN

Socca

2 Eiweisse

230 g Kichererbsenmehl

450 g Wasser

15 g Olivenöl

1 TL Salz

etwas Pfeffer

Cherrytomaten

1 Zwiebel

20 g Olivenöl

500 g Cherrytomaten

100 g Aceto Balsamico

ev. Basilikum und Creme fraîche

ZUBEREITUNG

- Eiweisse in den Mixtopf geben, Rühreinsatz einsetzen und 4 Min./Stufe 3.5 steif schlagen und umfüllen.
- Rührhaufsatz entfernen. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 3 vermischen.
- Rührhaufsatz wieder einsetzen und geschlagenes Eiweiss dazu geben. 15 Sek./Stufe 3.5 unterheben.
- Teig in einen Massbecher umfüllen (Grund: Dann kann ich mit den Cherrytomaten beginnen, während die ersten Pfannkuchen in der Pfanne entstehen. Wer natürlich zwei Mixtopfe hat, muss den Teig nicht umfüllen)
- Anschliessend die Pfannkuchen in einer Pfanne zwei Minuten (oder bis Luftbläschen erscheinen) beidseitig braten.
- Eventuell im Ofen warmhalten.

- Zwiebel in den Mixtopf geben und 5 Sek./ Stufe 5. Mit dem Spatel nach unten stossen.
- Olivenöl beigeben und 3 Min./120°C/Stufe 1.5 andünsten.
- Mit Aceto Balsamico ablöschen. Anstatt des Massbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Deckel stellen und 5 Min./120°/Stufe 1.5 einkochen.
- Cherrytomaten halbiert dazu geben und Linkslauf 2 Min./120°C/Stufe 1 mitdünsten.
- ev. mit Basilikum und Creme fraîche verfeinern.

Genussmix.ch