

REZEPT

Kichererbsen Pizza



Zubereitungszeit: **ca 2 Std. (inkl. Ruhezeit)**

Für **4 Personen**

Zutaten

FÜR DEN TEIG

- 500 g Kichererbsenmehl
- 500 ml Wasser
- 8 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

FÜR DIE TOMATENSAUCE

- 350 g Passierte Tomaten
- 2 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Basilikum
- Salz & Pfeffer
- frischer Knoblauch

Zubereitung

1. **Teig** anrühren und abgedeckt 1 Std. ruhen lassen. Der Teig ist flüssiger als bei herkömmlicher Pizza.
2. **Tomatensauce** anrühren.
3. **Belag** nach Wahl klein schneiden.
4. **Backofen vorheizen** auf 200°. Den Teig auf ein Blech kippen & glatt streichen.
5. **Vorbacken** für ca. 8 Minuten. Die Pizza rausholen, Tomatensauce draufstreichen, belegen und mit Käse bestreuen.
6. **Weiter backen** für ca. 15-20 Minuten