



Frittata mit Kräuterdip



Rezept für 8-10 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten

Etwas	pflanzliches Öl / Fett
400 g	Zwiebeln, gehackt
1 Kg	Kartoffeln, festkochend, geschält in mundgerechten Würfeln
150 g	Kichererbsenmehl
300 ml	beleaf Rahm Alternative
1 TL	Backpulver
1 TL	Zucker
1 TL	Kala Namak (Schwefelsalz)
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Etwas pflanzliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln hinzufügen und 5 Min. anbraten.
2. Die Kartoffelwürfel hinzufügen, ca. 15 Min. goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Schüssel das Kichererbsenmehl, Backpulver, Zucker und Kala Namak vermengen. Die **beleaf Rahm Alternative** hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren.
4. Den Teig sofort in die Kartoffel-Zwiebel Pfanne geben und gleichmäßig verteilen. Die Frittata für etwa 10 Min. braten, bis die Unterseite goldbraun ist.
5. Die Frittata vorsichtig mit Hilfe eines grossen Tellers oder Deckels wenden und die andere Seite für weitere 10 Min. knusprig braten.
6. Mit Kräuterdip, Salat oder als Beilage zu Gegrilltem servieren.

