



Kichererbsen-Tätschli

Du nimmst:

200 Gramm	Kichererbsenmehl	1	Zitrone
1 Tee-Löffel	Salz	2 dl	Wasser
½ Tee-Löffel	Backpulver	2 Ess-Löffel	Raps-öl

Du gibst das Mehl, das Salz und das Backpulver in eine Schüssel und mischst es. Von der Zitrone schälst du die Schale ab und gibts sie dazu. Dann presst du die Zitrone aus und gibst einen Esslöffel vom Saft in die Schüssel. Den Rest des Zitronensaft stellst du zur Seite. Während du rührst, gibst du nun das Wasser und das Öl nach und nach in die Schüssel. Immer gutiterrühren bis ein glatter Teig entsteht.

1 Dose (ca. 215g)	Kichererbsen
1 Dose (ca. 285g)	Maiskörner
1 Bund	glattblättrige Petersilie

Die Kichererbsen und die Maiskörner lässt du abtropfen und gibst sie zum Teig. Die Petersilie fein schneiden, auch dazu geben und alles gut mischen.

Braten: Mit Hilfe eines Löffels formst du kleine Tätschli. Diese gibst du mit wenig Öl in eine Pfanne und brätst sie auf jeder Seite ca. 3 Minuten.

Dazu passt ein feiner Dip.

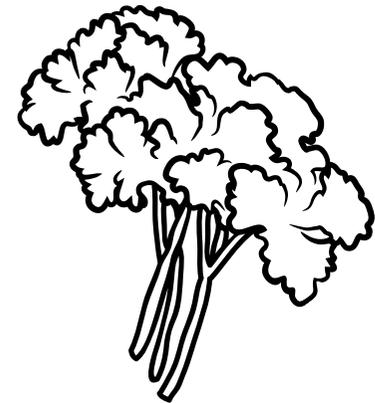
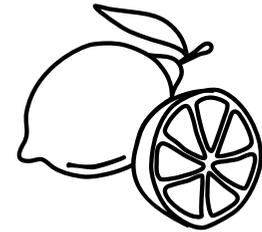
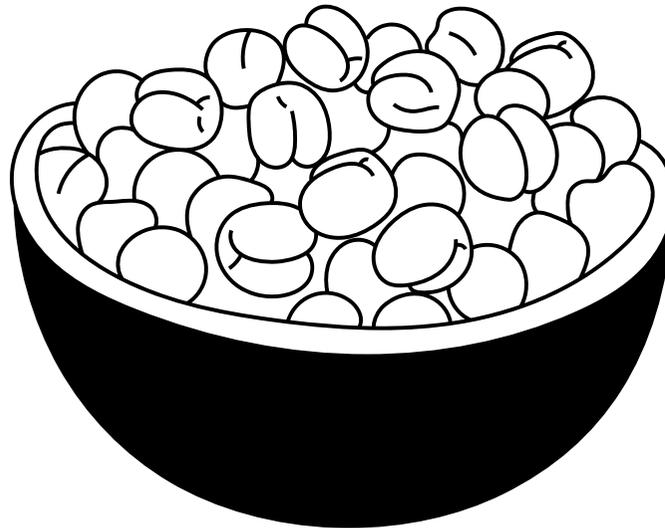




Kichererbsen-Tätschli



(Das Rezept findest du auf der Rückseite)



Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche (Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Pro Kind eine Belohnung!)