



# Kichererbsenomelette mit rotem Rettich

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (1 Portion):

75g Kichererbsenmehl, 200g roter Rettich, 200ml Wasser, ½ Avocado, ½ TL Backpulver, 1 Msp. Kurkuma, 1 Msp. Kala Namak Salz (für den typischen Ei Geschmack, ansonsten Salz), Etwas Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln

## Zubereitung:

1. In einer Rührschüssel das Kichererbsenmehl, Kala Namak, Kurkuma und Backpulver vermengen und mit Wasser zu einem glatten Teig rühren
2. 100g des roten Rettichs schälen und fein raspeln. Den geraspelten Rettich unter den Teig mischen und dann den Teig in eine geölte Pfanne geben und 5-7 Minuten bei mittlerer Hitze von einer Seite ausbacken, sodass sich Luftbläschen auf der Oberfläche bilden und der Teig kaum mehr flüssig ist. Ansonsten lässt sich das Omelette nur schwer werden.
3. Während das Omelette ausbackt, den restlichen Rettich ggf. von der Schale befreien und in feine Scheiben hobeln. Die Avocadohälfte in Streifen schneiden und mit einem Löffel aushöhlen.
4. Das Omelette in der Pfanne zügig wenden und dann die Hitze ausschalten und für 3-5 Minuten komplett ausbacken. Auf einem Teller servieren und mit den AvocadoScheiben und den Rettichscheiben garnieren. Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln darüber geben und mit etwas Gartenkräutern bestreuen.

Viele weitere tolle Rezeptideen  
finden Sie auf

[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

Guten Appetit