

# KICHERERBSEN-PANCAKES MIT GURKEN

---

## Zutaten (4 Personen)

- 1 Salatgurke
- ½ rote Zwiebel
- ½ Zitrone
- ca. 4 EL Rapsöl
- Salz
- 1-2 EL [Zatar](#)
- 1-2 EL [Pfefferminze](#)

## Zutaten - Pancakes

- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 80g Kichererbsenmehl
- 80g Weissmehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver

Für den Teig Eier trennen. Eigelb, Milch, beide Mehlsorten, Salz und Backpulver dazugeben und zu einem Teig verrühren. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Gurke in Würfel, Zwiebel in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen. Gurke, Zwiebel, Zitronensaft und die Hälfte des Öls mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zatar abschmecken. Pfefferminze dazustreuen.

Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Etwas Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Pro Pancake ca. 2 EL Teig in die Pfanne geben. Pancakes bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen. Mit dem Gurkensalat servieren.

