



# Farinata

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 -5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4 -5', 'yield' : '' });
```

Farinata ist eine provenzalische Spezialität die in manchen Gegenden im Süd-Osten Frankreichs auch unter dem Namen Cade bzw. Socca bekannt ist. Bei diesem Socca Rezept handelt es sich um eine Art Kichererbsen Fladen bzw. Pfannkuchen, welchen man prima zum Aperitif genießen oder einfach aus der Hand knabbern kann.

## Zutaten

- Für 4 Personen, 2 Fladen von 50 cm Durchmesser
- 250 g Kichererbsenmehl (Oder eine spezielle Farinata Backmischung)
- 220 cl kaltes Wasser
- 4 - 6 El Olivenöl
- 1 El Rosmarin, gehackt
- 2 El Thymian, gehackt
- 1 Tl Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vor heizen. Wer die traditionelle Spezialform nicht besitzt, (Und wer hat die schon?) kann die Fettpfanne des Backofens oder eine feuerfeste Form mit hohem Rand benutzen.

### Schritt2

Das Salz in dem Wasser auflösen und das Kichererbsenmehl und das Olivenöl und die Kräuter einrühren; 3-4 Stunden ruhen lassen.

### Schritt3

Die Hälfte der Masse in die Fettpfanne geben und auf der mittleren Schiene 15 - 20 min. backen.

Den Teig fest werden lassen, die Oberfläche bräunen. Den Vorgang mit der 2. Hälfte wiederholen.

#### **Schritt4**

Die Farinatas heraus nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und ein wenig grobes Salz darüber streuen und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen. Die Socca's schmecken am besten wenn sie sofort heiß serviert werden.

**Rezeptart:** Crostini

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farinata/>