

# Ressortgericht Finanzen

## Zutaten für 4 Personen

### Zutaten **Torta di Ceci:**

250 g Kichererbsenmehl  
30 g Olivenöl  
½ TL Knoblauchwürfel  
150 g Wasser  
Salz & Pfeffer  
50 g Macadamianüsse, gehackt  
50 g Pistazien, gehackt  
50 g Salzzitrone in Streifen  
20 g Trüffelspäne

### Zutaten **Kartoffel-Spinat-Ragout:**

500 g grobe Kartoffelwürfel  
80 g Zwiebelwürfel  
1 TL Knoblauchwürfel  
½ TL Rosmarin, fein gehackt  
150 g Junger Spinat, in Stücke geschnitten  
250 g Tomatenwürfel / ohne Haut und Kerne  
½ Liter Gemüsebrühe  
Je 1 Msp Muskat, Koriander, Kümmel  
1 TL geräuchertes Paprikapulver  
Salz & Pfeffer (frisch aus dem Mörser)

Trüffelspäne als Garnitur

## Zubereitung

### Zubereitung **Torta di Ceci:**

Das Kichererbsenmehl mit Wasser, Knoblauch und Olivenöl glattrühren. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und etwas Teig für einen Pfannkuchen hinzugeben (auf vier Pfannkuchen aufteilen). Dann gleich die Pistazien, Macadamias, Zitronenstreifen und Trüffelspäne in den noch unbackenen Teig streuen (auf vier Pfannkuchen aufteilen). Beidseitig hellbraun anbraten, dann weiter backen bis die Pfannkuchen fertig sind.

### Zubereitung **Kartoffel-Spinat-Ragout:**

Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl hell anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Daraufhin die Gewürze zugeben und die Kartoffeln darin, bei schwacher Hitze, weichkochen, bis die Brühe eingekocht ist. Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt vorsichtig den Spinat unterheben.

### Anrichten:

Die Pfannkuchen mit dem Ragout auf dem Teller anrichten und mit Trüffelspänen garnieren.



*Torta di ceci (Kichererbsen-Pfannkuchen) mit Macadamia, Pistazien, Salzzitrone und Trüffel. Gefüllt mit einem pfeffrigen Kartoffel-Spinat-Ragout mit Tomate*



Kartoffeln -  
Vertrauen



Macadamia -  
Automatisierung



Pfeffer -  
Effizienz



Zitrone -  
Eigenverantwortung



Spinat -  
Fokus



Pistazien -  
Lernbereitschaft



Tomaten -  
Veränderungsbereitschaft