

» FALAFEL – KICHERERBSENBÄLLCHEN «

ZUTATEN:

- 250 g Kichererbsen
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Korianderpulver
- ½ TL gem. Kreuzkümmel
- ½ TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Natron
- 3 EL Sesamsaat
- 1 l Öl

ZUBEREITUNG:

mit warmem Wasser abgedeckt in einer Schüssel mindestens 12 Stunden einweichen lassen. Danach abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen.

waschen und vom Stiel zupfen.
schälen und in grobe Würfel schneiden.
schälen.

Die abgetropften Kichererbsen, die Zwiebel, den Knoblauch und die Petersilie durch einen Fleischwolf lassen oder mit dem Stabmixer zerkleinern. Den Teig mit

würzen.

zum Frittieren erhitzen. Den Teig mit der Hand in ca. eigroße Bällchen formen, etwas flach drücken und im heißen Öl (**180C°**) **ca. 4-5 Minuten** ausbacken bis sie eine goldbraune Farbe haben. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

