

Falafel

Rezept für 7 Personen

450g Kichererbsen

2 Zwiebeln

5 Zehen Knoblauch

1 Bund Petersilie

1 Bund Koriander

1 TL Kreuzkümmel

0,5 TL Kurkuma

Salz, Pfeffer

15 EL Mehl

2 TL Backpulver

Öl zum Frittieren

Die Kichererbsen nach Angaben auf der Verpackung zubereiten. Zwiebeln und Knoblauch schälen und zerkleinern. Die Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie pürieren, bis eine Art Paste entsteht. Nun die Gewürze dazu geben und alles noch mal pürieren. Die Paste in eine Schüssel geben, Löffelweise das Mehl dazu geben und mit einer Gabel alles vermengen. Zuletzt das Backpulver dazu geben untermischen bis der Teig glatt ist. Falls der Teig noch zu matschig ist etwas mehr Mehl dazu geben.

Das Öl im Topf erhitzen, mit einem Esslöffel Teig dann mit den Fingerspitzen zu kleinen Bällchen formen. Wenn das Öl heiß ist die Bällchen dann 3-4 Minuten darin garen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

