

FALAFELECKER

Zutaten

- 200g getrocknete Kichererbsen
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Chilischote
- 3 Zweige Petersilie
- 1 Zitrone
- 1 große Prise Salz, Pfeffer
- Prise gemahlener Koriander, Kreuzkümmel

FOTO
FOLGT

Zubereitung

Die Kichererbsen über Nacht einweichen (mind. 12 Stunden). Kichererbsen in einem Sieb unter fließend kaltem Wasser abspülen, kurz abtropfen lassen und in eine Küchenmaschine geben. Mit dem Hackmesser der Maschine mindestens 1 Minute zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Chilischote waschen und Kerne entfernen. Petersilie waschen, trocken schütteln. Alles in die Küchenmaschine geben und ebenfalls zerkleinern. Den Saft von einer Zitrone sowie Salz, Pfeffer Koriander und Kreuzkümmel zur Masse geben und nochmals mixen, bis ein Teig entsteht. Bällchen formen und bei 180 Grad 15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.

Tipp:
Kombiniere dieses Gericht mit einem gemischten Salat.