



Falafel

für 10 Personen

ZUTATEN

- 600 g Kichererbsen (Dose)
- 2 Zwiebeln
- 7 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Koriander
- 1 TL Kurkuma
- 22 EL Mehl
- 3 TL Backpulver
- 2 l Öl, zum Frittieren

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen abtropfen und mit kaltem Wasser gut abspülen
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und zerkleinern, Petersilie klein hacken
3. Kichererbsen, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Gewürze pürieren bis alles gut vermischt ist
4. Die Paste nach und nach mit Mehl und Backpulver mischen
5. Teig zu Bällchen formen
6. Bällchen in heißen Öl für ca. 2-4 Minuten frittieren, bis sie schön knusprig sind



Idee: Serviert in kleinen Tüten bieten sich die Falafel als Imbiss To Go an.

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ