



Kichererbsen Taler

für 10 Personen

ZUTATEN

5 Dosen Kichererbsen
10 Eier
1 kg Möhren
1,25 kg Naturjoghurt
350 g Paniermehl
50 Minzblätter
1/2 TL Kreuzkümmel
Salz
Chilliflocken

ZUBEREITUNG

1. Kichererbsen abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen
2. Anschließend mit 10 EL des Joghurts und den Eiern fein pürieren
3. Möhren raspeln, Minze fein schneiden und mit 30 EL Paniermehl zu den pürierten Erbsen geben, alles mit Salz und Kreuzkümmel würzen
4. Die noch feuchte Masse zu kleinen Talern formen und im restlichen Paniermehl wälzen
5. Bei mittler Hitze goldbraun ausbacken, mit Joghurt, Minze & Gewürzen garniert servieren



Tipp: Anstatt geraspelte Möhren, passen auch gut geraspelte Zucchini zu diesem Rezept

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ