

# Falafel

von schiggy

Mengen für 25 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

2.5 kg Kichererbsen	Kichererbsen mindestens zwölf Stunden einweichen, dabei einmal das Wasser wechseln. Die Kichererbsen gut durchspülen und mit der feinsten Scheibe des Fleischwolfs hacken.
375 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel, Knoblauch und Petersilie ebenfalls durch den Fleischwolf geben
500 g Brot	trockenes Weißbrot durch den Fleischwolf geben
5.0 Stück Zitronen	Saft zur Masse geben
500 g Mehl	
25 g Backpulver	Mehl und Backpulver auf die Masse geben und den Teig durchkneten, evtl. etwas Wasser dazu geben
12.5 g Kümmel	Kreuzkümmel
12.5 g Cayennepfeffer	
12.5 g Koriander	
125 g Petersilie, frische	gehackt

Kleine Bällchen formen, auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen. Die Bällchen mit Sonnenblumenöl einpinseln. Bei 200 Grad 15 Minuten im Herd backen, bis sie goldbraun sind.