

Falafel aus Kirchererbsenmehl

von Andrea Romer

Mengen für 10 Personen

Quelle: simply yummy

200 g Zwiebel	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
30 g Peterli	
30 g Koriander	
600 g Kichererbsen	KichererbsenMEHL!!!
3.0 TL Kreuzkümmel	
3.0 TL Salz	
1.5 TL Salz	KARDAMOM!!!
0.75 g Pfeffer	
1.5 g Natron	nicht "g", sondern "TL"!!!
1.5 Stück Zitronen	
3.0 ml Olivenöl	nicht "ml", sondern "EL"!!!
4.5 dl Wasser	kochendes Wasser

1. Zwiebel und Knoblauch schälen sowie fein würfeln. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken.
2. Trockene Zutaten miteinander vermengen. Zwiebel, Knoblauch sowie Kräuter untermischen. Zitrone auspressen und Saft mit Öl zum Mehlmix geben.
3. Wasser zum Kochen bringen und 100 ml zum Mehlmix geben, verrühren. Optional restliches Wasser nach und nach dazugeben, bis eine breiartige glatte Masse entsteht. 15 Minuten quellen lassen.
4. Masse mit einem Eisportionierer oder nassen Händen zu Kugeln formen.
5. In einem Topf Öl auf ca. 170 °C erhitzen und Falafel portionsweise pro Seite 3-4 Minuten frittieren.