

Falafel mit Gurkendip

von Philip Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: Cookidoo

840 g Kichererbsen	eingeweicht
70 g Mehl	
150 g Zwiebel	
20 g Knoblauchzehen	gepresst
20 g Petersilie, frische	
580 g Gurken	entkernt, in Stücken
29 g Knoblauchzehen	
580 g Joghurt	
3.5 dl Olivenöl	

Falafel

Kichererbsen in die Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken, mindestens 8 Stunden einweichen, anschliessend abtropfen lassen.

Abgetropfte Kichererbsen, Mehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Kreuzkümmel, Salz, Paprika, Wasser und Backpulver in den Mixtopf geben und pürieren.

30 Minuten ruhen lassen. Je einen gehäuften Teelöffel der Falafelmischung nehmen und eine Kugel daraus formen, dabei mit den Händen eventuell überschüssige Flüssigkeit herausdrücken.

In einer Pfanne auf dem Herd Öl erhitzen. Falafeln darin goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gurkendip

Gurken in kleine Stücke schneiden und mit Salz vermischen. In einem Sieb geben und abtropfen lassen, danach ausdrücken.

Gehackte Petersilie und Knoblauch begeben, mit Joghurt, Olivenöl und etwas Zitronensaft vermischen.

Abschmecken und mit Falafel servieren.