

Falafel-Bällchen

(für 24 Bällchen):



Zutaten:

- 200g getrocknete Kichererbsen
- 4 Frühlingszwiebeln
- 0,5 Bund Minze
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 0,5 Bund Koriandergrün
- 3 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 200g weiße Bohnen (Dose)
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Backpulver
- 80g Sesam (ungeschält)
- Öl zum Frittieren



- Kichererbsen 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen
- Frühlingszwiebeln putzen, klein schneiden
- Kräuterblätter von den Stielen zupfen und Je 1/3 der Kräuter grob hacken
- Für die Falafel Bohnen kalt abbrausen und gut abtropfen lassen
- Mit den Kichererbsen, zerkleinerten Frühlingszwiebeln, gehackten Kräutern, Salz, reichlich Pfeffer und restlichem Kreuzkümmel sehr fein pürieren
- Backpulver in 2 EL Wasser auflösen
- gleichmäßig unter die Masse mischen
- 24 glatte Kugeln aus dem Teig formen, in Sesam wälzen und fest andrücken
- Das Frittieröl auf ca. 180 Grad erhitzen
- Falafel in 2-3 Portionen darin je 3-4 Minuten goldbraun frittieren
- auf Küchenpapier abtropfen lassen..