

Falafel

von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

1.0 kg Kichererbsen	Kichererbsen mindestens zwölf Stunden einweichen, dabei einmal das Wasser wechseln. Die Kichererbsen gut durchspülen und mit der feinsten Scheibe des Fleischwolfs hacken.
150 g Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel, Knoblauch und Petersilie ebenfalls durch den Fleischwolf geben
200 g Brot	trockenes Weißbrot durch den Fleischwolf geben
2.0 Stück Zitronen	Saft zur Masse geben
200 g Mehl	
10 g Backpulver	Mehl und Backpulver auf die Masse geben und den Teig durchkneten, evtl. etwas Wasser dazu geben
5.0 g Kümmel	Kreuzkümmel
5.0 g Cayennepfeffer	
5.0 g Koriander	
50 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.