

Falafel

von schiggy

Mengen für 35 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

3.5 kg Kichererbsen	Kichererbsen mindestens zwölf Stunden einweichen, dabei einmal das Wasser wechseln. Die Kichererbsen gut durchspülen und mit der feinsten Scheibe des Fleischwolfs hacken.
525 g Zwiebeln	
7.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel, Knoblauch und Petersilie ebenfalls durch den Fleischwolf geben
700 g Brot	trockenes Weißbrot durch den Fleischwolf geben
7.0 Stück Zitronen	Saft zur Masse geben
700 g Mehl	
35 g Backpulver	Mehl und Backpulver auf die Masse geben und den Teig durchkneten, evtl. etwas Wasser dazu geben
17.5 g Kümmel	Kreuzkümmel
17.5 g Cayennepfeffer	
17.5 g Koriander	
175 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.