



Falafel by Dingo

von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümmel, Salz

600 g Kichererbsen	Falafel: Kichererbsen abgiessen, abspülen und abtropfen.
20 g Petersilie, frische	Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben
3.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben.
5.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren.
2.5 Stück Eigelb	Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren.
10 g Paniermehl	
10 g Mehl	
10 g Salz	Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.
10 g Pfeffer	
1.0 Liter Frittieröl	Frittieröl auf ca. 180° C erhitzen. Aus der Falafel-Masse ein Probestückchen formen und frittieren. Wenn dieses zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig kneten.