

# Lagerkochbuch.ch



## Falafel Minze

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

1.0 kg Kichererbsen	trockene 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, Minze ebenfalls 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
20 g Minze (frisch)	Kleinhacken und zu den Bällchen geben
200 g Tahina	Mit Joghurt und Knoblauch mischen
200 g Nature Joghurt	Mit Sesampaste (Tahina) Mischen
* 3 g Knoblauchzehen	Pressen und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Kleine Bällchen formen, und ca 10 min frittieren