Falafel Minze von Dominik Pfeiffer

Mengen für 15 Personen

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

1.5 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.
225 g Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	Zwiebel, Knoblauch und Petersilie, Minze ebenfalls durch den Fleischwolf geben
3.0 Stück Zitronen	Saft zur Masse geben
300 g Mehl	
15 g Backpulver	Mehl und Backpulver auf die Masse geben und den Teig durchkneten, evtl. etwas Wasser dazu geben
7.5 g Kümmel	Kreuzkümmel
7.5 g Cayennepfeffer	
7.5 g Koriander	
75 g Petersilie, frische	gehackt
30 g Minze (frisch)	Kleinhacken und zu den Bällchen geben
300 g Tahina	Mit Joghurt und Knoblauch mischen
300 g Nature Joghurt	Mit Sesampaste (Tahina) Mischen
1.5 Stück Knoblauchzehen	Pressen und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Kleine Bällchen formen, und ca 10 min frittieren