

Schnelle Falafeln

Zutaten für ca. 20 Falafeln

- 2 Dosen Kichererbsen
- 1 Eigelb
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 EL Mehl
- Kreuzkümmel
- 2-3 Stiele Petersilie
- ca. 1l Öl zum Frittieren



Zubereitung

1. Kichererbsen abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauchzehe und Petersilie fein hacken und zusammen mit den Kichererbsen pürieren. Semmelbrösel, Mehl und Eigelb dazugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Aus dem Teig etwa 20 kleine Kugeln formen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Bällchen nacheinander 2-3 Minuten frittieren. Darauf achten, dass die Bällchen nicht zusammenkleben. Ab und zu wenden, dann mit einer Schaumkelle herausholen und abtropfen lassen.

Dazu passt eine Joghurt-Soße!