

Vorspeise

Falafel à la Oli

Zutaten:

250 g Kichererbsen aus der Dose

1 St. Zwiebeln

2 St. Knoblauchzehen

9 EL Mehl

1 TL Speck

1 St. Zitrone

Petersilie, glatt

Koriander

Salz

Pfeffer

Kumin

Zubereitung:

Kichererbsen abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Petersilie und Koriander klein hacken. Alle Zutaten zusammen mit dem Abrieb einer Zitrone in einen Mixer geben und mixen. Beim Würzen mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel vorsichtig sein. Man kann immer noch würzen. Mit feuchten Händen Kugeln formen und in einer Fritteuse (180° Grad) oder im Backofen (180° Umluft) goldbraun ausbacken.