

Vorspeise

Falafel (Levante)

Zutaten:

250 g Kichererbsen trocken

0.25 Bund Petersilie, glatt

100 g Zwiebel

1 St. Knoblauch

5 g Kumin

5 g Salz

Pflanzenöl

0.1 Bund Koriander

Zubereitung:

1. Kichererbsen zerkleinern (nicht pürieren)2. Mit Kräutern und Gewürzen mischen3. Masse ruhen lassen4. Bällchen formen5. Bei 170°C frittieren bis sie goldbraun sind