



Falafel

Kichererbsenbällchen aus dem Morgenland



Kaum ein orientalisches Gericht ist so populär wie diese knusprigen Bällchen aus Kichererbsenteig. Machen Sie ruhig gleich die doppelte Menge, gegessen werden sie mit Sicherheit alle!

Zutaten für 12 Portionen:

250 g getrocknete Kichererbsen	50 g Zwiebeln
8 Knoblauchzehen	2 Bund glatte Petersilie
2 Tl schwarzer Pfeffer	4 Tl gemahlener Koriander
2 Tl gemahlener Kreuzkümmel	3 Tl edelsüßes Paprikapulver
Salz	1 Tl Natron (a. d. Apotheke)
100 g geschälter Sesam	150 g Tahin (Sesampaste)
Öl zum Ausbacken	5 El Zitronensaft
1 El Joghurt	

1. Die Kichererbsen mit kaltem Wasser bedeckt über Nacht einweichen.
 2. Am nächsten Tag die Zwiebeln und den Knoblauch pellen. Die Zwiebeln grob zerteilen. Abgetropfte Kichererbsen, Zwiebeln, 7 Knoblauchzehen und Petersilienblätter durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Masse mit Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, 2 TL Paprika und Salz würzen. Natron untermischen und alle Zutaten gut vermischen. Zudecken und kalt stellen.
 3. Zum Ausbacken die Kichererbsenmasse mit einem Löffel ausstechen, mit der Hand zu flachen Bällchen formen und von beiden Seiten in den Sesam drücken. Das Öl auf 180 Grad erhitzen, die Bällchen darin goldbraun ausbacken.
 4. Für die Sauce die übrige Knoblauchzehe durchpressen. Sesampaste gut durchrühren, mit Zitronensaft, Joghurt, Knoblauch, restlichem Paprika und 50 ml Wasser glatt verrühren. Salzen und zu den heißen Bällchen servieren.
- Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Einweich- und Kühlzeit)