

Falafel mit Joghurtdip

FÜR 6 PORTIONEN

ZEIT 60 Minuten

ZUTATEN:

250 g Kichererbsen
25 g Zwiebeln
Saft einer halben Zitrone
1 TL Weinsteinbackpulver
1 ML Brecht Bindino
1 TL Grill-Gewürzsalz
1 gestr. TL Brecht Koriander gem.
1 gestr. TL Brecht Cumin gem.
4 TL Brecht Bärlauch
200 g Joghurt
2 EL Sahne
1 TL Brecht Picata
Etwas Brecht Ur-Steinsalz
Frittierfett oder Öl zum Ausbacken



ZUBEREITUNG

Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen und die Kichererbsen entweder durch den Fleischwolf geben oder in der Küchenmaschine zu einer feinen Paste vermahlen.

Zwiebeln schälen, waschen, fein würfeln und mit Zitronensaft zur Kichererbsenmasse geben. Weinsteinbackpulver, Bindino, Grill-Gewürzsalz, Koriander, Cumin und 2 TL Bärlauch in einer Tasse vermischen, zur Kichererbsenmasse geben und alles gut vermengen. Ca. 30 kleine Bällchen aus dem Teig formen und anschließend 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Joghurt mit Sahne, Picata, restlichem Bärlauch und Ur-Steinsalz verrühren und kühl stellen.

Die Kichererbsenbällchen in heißem Fett ca. 5 Minuten backen. 5 Kichererbsenbällchen (heiß oder kalt serviert) mit Dip entsprechen einer Portion.