



Rezept aus der palästinensischen Küche

Falafel (für 6 Personen)

Zutaten

1.200 g Kichererbsen, getrocknet (12 Stunden vorher einweichen)
6 Scheiben Weißbrot
6 Zwiebeln, sehr feingehackt
24 Knoblauch (Zehen)
12 EL frischen Koriander oder Petersilie
6 EL Koriander, gemahlen 6 EL Kreuzkümmel, gemahlen 12 TL Salz 3 TL Pfeffer
300 g Bulgur (Weizengrütze)
6 TL Backpulver
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Kichererbsen mindestens 12 Stunden einweichen, abgießen und abspülen. Das Brot einweichen, ausdrücken und mit den Kichererbsen im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Alle Gewürze zugeben, mischen und abschmecken. Zuletzt Bulgur (alternativ 3 EL Mehl auf 50 g Bulgur) und Backpulver zugeben und gut verkneten.

Kleine, walnussgroße Bällchen formen und im Frittierfett goldbraun ausbacken.