

Vorspeise Falafel mit Dipp und Salat

Rezeptteil 1 von 4 Falaffel

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
400 g	Kichererbsen - Dose
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2 TL	Kreuzkümmel
1	Ei
50 g	Semmelbrösel
1/2 Bd	Petersilie
	Salz und Chili
	Geklärte Butter (Ghee) zum Braten

Vorbereitung

1. Die Kichererbsen in ein Sieb geben und gut abspülen. In einen Mixbecher geben.
2. Zwiebel, Petersilie (mit Stängel) und Knoblauch grob zerkleinern und zu den Erbsen geben.

Zubereitung

Ei sowie 2 EL Semmelbrösel zu den Kichererbsen geben und grob durchmischen oder zerdrücken. **Mit Salz, Chili und Kreuzkümmel abschmecken.**

Mit feuchten Händen runde Kugeln (ca. 4 cm Durchmesser) formen und leicht platt drücken.

Kochfeld Stufe 6-7: Die Falafel in einer beschichteten Pfanne in viel Butterschmalz ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten und bis zum Servieren warm stellen.