

# Falafel aus rohen Kichererbsen

Zutaten für ca. 40 kleine Bällchen:

500g getrocknete Kichererbsen  
1 Zwiebel geschält und halbiert  
3 Knoblauchzehen geschält und halbiert  
1 Bund Petersilie gehackt  
1 Zitrone ausgepresst  
2 TL Korianderpulver  
2 TL Kreuzkümmelpulver  
1 EL Salz  
Chilipulver nach Geschmack  
1 TL Backpulver  
6-8 EL Mehl

Olivenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

- Kichererbsen über Nacht in viel Wasser einweichen.
- Dann gut abtropfen lassen und mit der Zwiebel und den Knoblauchzehen in einem Mixer fein hacken lassen.
- Dann kommen die Gewürze und das Mehl dazu und werden gut vermischt.
- Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.
  
- In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Falafel von allen Seiten knusprig anbraten.
  
- Dazu passt ein Joghurt Dip, Salat und Fladenbrot.  
Oder als Fingerfood jede Falafel mit einem Klecks Joghurt auf ein Chicoree Blatt legen.