



# Falafel

## Zutaten für sechs Personen

400 g Kichererbsen	1 EL gemahlener Koriander, gemahlener Fenchel und gemahlener Kreuzkümmel
1 Zwiebel oder ½ Bund Jungzwiebel	
1 Stange Lauch	Pfeffer und Salz
3-4 Knoblauchzehen	½ Tasse Sesamkörner
1 Bund Petersilie	2 TL Backpulver

## Zubereitung

Kichererbsen über Nacht einweichen, oder eingelegte aus dem Glas verwenden. Die Kichererbsen mit Zwiebel, Lauch, Knoblauch und Petersilie grob mixen und die Hälfte davon nocheinmal fein mixen. Alles mit den Gewürzen vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Masse zu trocken ist, etwas Wasser dazugeben. Aus der weichen Masse kleine Bällchen formen, flach drücken und mit Sesam panieren. Anschließend die Bällchen in Öl (180°) herausbacken.