

Zutaten

- 225 g getrocknete Kichererbsen
- 2 g Backpulver

Vorspeise, Fingerfood

Falafel: x2

Entdecken Sie unser köstliches Falafel-Rezept mit Kichererbsen! Bereiten Sie diese knusprigen Bällchen zu und genießen Sie sie. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die getrockneten Kichererbsen für 24 Stunden in Wasser einweichen. Dann abschütten und gut abtropfen lassen. Anschließend fein pürieren, dann die übrigen Zutaten hinzugeben und mit Salz abschmecken. Die Masse für ca.1 Stunden ruhen lassen. Mit einem Löffel jeweils etwas von der Falafelmasse abstechen und mit den Händen zu kleinen Bällchen formen. Öl in einem tiefen Topf auf ca. 170 °C erhitzen und die Falafel nach und nach hinzugeben. Diese von allen Seiten goldbraun frittieren, was ca. 4 Minuten dauern sollte. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Ist die Hitze zu hoch, dann sind die Falafel zu schnell braun und nicht vollständig durchgegart – also die Temperatur beachten!