



## Falafel, vegan

(ca. 4 Portionen)

**Zutaten:** 250 g Kichererbsen, aus der Dose

1 Zwiebel

3 Zehen Knoblauch

3 EL Petersilie

1 TL, gehäuft, Kreuzkümmel

1 TL, gehäuft, Korianderpulver

½ TL Kurkumapulver

Salz und Pfeffer

9 EL Mehl

1 TL, gestr. Backpulver

ca. 1 Liter Öl zum Frittieren

### **Zubereitung:**

Die Kichererbsen abtropfen lassen und mit kaltem Wasser gut abspülen. Zwiebel und Knoblauch schälen und etwas zerkleinern. Kichererbsen mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie pürieren, bis eine Art Paste entsteht. Nun die Gewürze hinzufügen und noch einmal durchpürieren, bis alles gut vermischt ist.

Die Paste in eine Schüssel geben und das Mehl löffelweise hinzugeben und mit einer Gabel gut untermischen. Zuletzt das Backpulver untermischen, bis alles glatt ist. Ist der Teig noch zu matschig, einfach noch etwas Mehl hinzugeben.

Jeweils einen Esslöffel Teig mit den Fingerspitzen zu kleinen Bällchen formen. Das Öl in einem Topf auf höchster Stufe aufheizen (ob die Temperatur stimmt teste ich, in dem ich eine Falafel kurz hineinhalte. Wenn es richtig stark sprudelt, ist es heiß genug). Die Bällchen in das heiße Öl geben und etwa 2 - 4 Minuten frittieren, bis sie richtig schön braun und knusprig sind.

Am besten die fertigen Bällchen auf einem Küchenpapier zwischenlagern, damit sie nicht ganz so fettig sind.

**Tipp:** Bei 50 – 60° C im Ofen warm halten bis zum Verzehr.