

Falafel

Rezept von Christina Diesy, Hamburger am Turm in Frankfurt

Zutaten:

500 g Kichererbsen 24 Std. einweichen
ca. 5 cm Ingwer
1 Zehe Knoblauch (je nach Geschmack auch mehr)
½ Zwiebel
5 Stängel Petersilie
ca. 20 Blätter Koriander

Gewürze für den Teig:

½ TL Kümmel
1/2 TL Kreuzkümmel
1-2 Messerspitzen Curry
ca. ½ TL Pfeffer und Salz
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Die eingeweichten Kichererbsen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Koriander durch den Fleischwolf drehen. Dann den Teig würzen mit Kümmel, Kreuzkümmel, Curry, Salz, Pfeffer und Zimt.

Den Teig durchkneten, kleine Bällchen formen, diese 3 bis 4 Minuten in heißem Fett frittieren, bis sie oben schwimmen und außen knusprig sind.