

Falafel mit Joghurtsoße

Justus W., Februar 2022

Zutaten:

250g getrocknete Kichererbsen

2-3 Stängel glatte Petersilie

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2-3 EL Mehl

Gemahlener Kreuzkümmel

Chiliflocken oder frische Chili

Salz, Pfeffer

1l Rapsöl zum Frittieren

Für die Soße:

1 großer Becher Joghurt

1 grüne Chili

1 Bund glatte Petersilie

Salz



Zubereitung:

Vorbereitung: Kichererbsen **24 Stunden** in reichlich kaltem Wasser einweichen. Danach das Wasser durch ein Sieb abgießen.



1. Glatte Petersilie, Zwiebel, Knoblauchzehen und Chili in der Küchenmaschine kleinhacken (im Notfall geht auch ein Pürrierstab), dann Kichererbsen dazugeben und ebenfalls kleinhacken (evtl. in mehreren Portionen).



2. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut verrühren. Sollte der Teig noch zu feucht sein, noch etwas Mehl zugeben.



3. Frittieröl auf ca. 180° C erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn kleine Bläschen an einem Holzstiel aufsteigen. Aus der Falafel-Masse ein Probekügelchen formen und frittieren. Wenn dieses zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig kneten.



4. Viele kleine Falafelkügelchen formen und nach und nach im heißen Fett frittieren. Wenn Sie goldbraun sind auf einem Küchentuch abtropfen lassen und im Backofen warm halten.



Dazu schmeckt Fladenbrot, Tomaten, Eisbergsalat und Joghurtsoße.



Zubereitung Joghurtsoße:

Petersilie und Chili fein hacken oder pürieren, mit Joghurt und Salz, zu den Falafel servieren.

