

# Falafel

## Zutaten für 30 Stück

- 400 g Kichererbsen
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 Peperoni
- Salz
- 1,5 l Öl



## Zubereitung

1. Kichererbsen 24 Stunden in Wasser einweichen
2. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken
3. Kichererbsen waschen
4. Zwiebeln, Knoblauch und Kichererbsen in der Küchenmaschine zerkleinern
5. Petersilie und Koriander hacken und zugeben
6. Peperoni entkernen, hacken und zugeben
7. Teig mit Salz abschmecken und 30 Minuten ruhen lassen
8. aus dem Teig Kugeln mit etwa 3 cm Durchmesser formen
9. Kugeln etwa 5 Minuten frittieren