

# Falafel



Wir haben ein **500g Kichererbsen** über Nacht eingeweicht, das Wasser abgegossen und sie mit **Koriander** (nach Möglichkeit frisch), **Kreuzkümmel**, **Knoblauch**, **Pfefferoni** und **Salz** im Mixer zerkleinert. Frische/s Petersilie oder Selleriegrün passen auch sehr gut dazu.

Wenn euer Mixer das nicht schafft, kann man das auch mit einer altmodischen Faschiermühle machen – einfach bei Oma nachfragen, ob sie so ein Teil noch hat.

Diese Masse dann mit Mehl verkneten, bis man Laibchen oder Stäbchen formen kann. diese dann in einer Pfanne mit heißem Öl herausbacken. Dazu passen gut Kartoffel- und Endiviensalat.