

Kichererbsenbällchen mit Joghurtsauce

1/2 Kichererbsenbällchen

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

500 G	Kichererbsen
2	Frühlingszwiebel
1	Knoblauchzehe
2 KLEINE	Eier
	nach Geschmack frisch gehackte Petersilie
	Salz, Kümmel, Pfeffer
	Semmelbrösel zum Binden
	Butterschmalz oder Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Kichererbsen am Vortag nach Anleitung einweichen und kochen.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie klein hacken.
3. Die Kichererbsen fein pürieren und mit dem Kleingehackten vermengen und würzen.
4. Die Eier untermischen und mit den Semmelbröseln die Masse binden, bis sie gut formbar ist.
5. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und im Fett herausbacken.

Kichererbsenbällchen mit Joghurtsauce

2/2 Joghurtsauce

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	Natur Joghurt
1 KLEINE	Knoblauchzehe
3-4 EL	frisch geschnittenen Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten vermengen.