



WILLKOMMEN IM BÄLLCHENBAD

ZUTATEN

2 Dosen (à 425 ml) Kichererbsen

250 g Kartoffeln

150 g Oliven ohne Stein

1 Stk Rolle Ziegenkäse

1 Bund kleiner Bund Petersilie

1 Stk. rote Zwiebel

3 Stiele Koriander

1 Stk. Zwiebel

1 Stk Eigelb

1 El. Mehl

1 El. Semmelbrösel

1 Prise Salz, Pfeffer

1 Flasche Öl, Oliven, Salat oder Kochen

ANWEISUNG

Schritt 1 Gekochte Kartoffeln in Scheiben und rote Zwiebel in Würfel schneiden. Zusammen mit Oliven in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Essig zugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Danach die Hälfte der Petersilie hacken und untermischen

Schritt 2 Restliche Petersilie und Koriander grob zupfen. Zwiebel klein schneiden. Alles zusammen mit den abgetropften Kichererbsen pürieren. Mehl, Semmelbrösel und Eigelb zugeben, anschliessend glatt rühren. Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Aus der Falafelmasse walnussgrosse Stücke nehmen, in die Handfläche legen, je einen Ziegenkäsewürfel in die Mitte drücken und gut verschlossene Bällchen formen. Falafel mit der Hand leicht andrücken

Schritt 3 Falafel in einer Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten und zusammen mit THOMY Chili mit Jalapeños und dem Kartoffel-Oliven-Salat servieren. Du bist tief ins Bällchenbad eingetaucht und der Anblick ist eine runde Sache? Dann poste ein Bild deines Badetags auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy

1 Flasche roter Essig

1 Flasche Öl zum Braten

20 g THOMY Chili mit Jalapeños Sauce