

WILLKOMMEN IM BÄLLCHENBAD

In manche Gerichte möchte man sich am liebsten reinlegen. Bei unseren Falafelbällchen mit Kartoffel-Oliven-Salat ist die Versuchung besonders gross. Wir empfehlen dennoch: Lieber schlemmen als schwimmen – vor allem, wenn du THOMY Chimichurri mit Kräutern zum Dippen dazu servierst.

Zutaten

- 2 Dosen (à 425 ml) Kichererbsen
- 250 g Kartoffeln
- 150 g Oliven ohne Stein
- 1 Rolle Ziegenkäse
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 rote Zwiebel
- 3 Stiele Koriander
- 1 Zwiebel
- 1 Eigelb
- 1 EL Mehl
- 1 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Roter Essig
- Öl zum Braten
- THOMY Chimichurri mit Kräutern

So geht's

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.
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.
3. Falafel in einer Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier entfetten und zusammen mit THOMY Chimichurri mit Kräutern und dem Kartoffel-Oliven-Salat servieren.



90 Minuten



4 Portionen

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.

