AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Naher Osten

KICHERERBSEN-ERDNUSS-BÄLLCHEN



Rezept: Tanja Grandits. Coopzeitung, 27. 10. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die vegetarischen Bällchen lassen sich zu vielen Gelegenheiten «verputzen», so zum Apéro oder als Beilage zu einem Curry. (+30 Min. kühl stellen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

1	Zwiebel	1 Msp	Salz
2 Zehe	Knoblauch	0.5 TL	Kreuzkümmel
3 EL	Olivenöl	200 g	Kichererbsen, vorgekochte
2	Stangensellerie		
1 Schote	Chili	100 g	Erdnüsse
			Öl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anschwitzen.
2. Stangensellerie und entkernte Chilischote fein würfeln und kurz mitbraten. Mit gemörserten Kreuzkümmel und Salz würzen.
3. Gekochte Kichererbsen und geröstete, gehackte Ernüsse dazugeben und mixen. Abgedeckt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
4. Zu Bällchen formen und in der Pfanne knusprig braten.

TIPP: Für grössere Mengen und beste Resultate, Masse zu kleinen Kugeln formen und im 170° C heissen Öl goldbraun frittieren.