

Falafel mit Tahini-Sauce

Für ca. 12-15 Falafel:

Teig: 250g Kichererbsenmehl, 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Koriander (alternativ Frühlingszwiebeln), 1 entkernte Chilichote, 2 EL Mehl, 1 TL Backpulver, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Koriandersaat gemahlen, 1 gestr. EL Salz, Pfeffer, Wasser.

1,5L Fritieröl

Tahini-Sauce: 150ml Sesampaste, 150ml Wasser, 1TL Salz, Zitronensaft. Statt Sesampaste & Wasser geht auch 1 Becher griechischer Joghurt und 2-3 EL Sesam gemahlen und ca. 1 EL Sesamöl.

Zeitbedarf: ca. 30 Minuten, plus 10 Minuten Fritieren

Knoblauch, Petersilie, Koriander, Chili so fein hacken wie möglich. Dann alle Teigzutaten in einer Schüssel mit Wasser verrühren. Mit wenig Wasser anfangen und immer ein wenig nachgeben, bis es ein mittelfester Teig wird. Ca. 10 Minuten stehen lassen, dann ggf. noch einmal etwas Wasser nachgeben und erneut verrühren.

In der Zwischenzeit kann schonmal das Fritieröl im Topf erhitzt werden.

Währenddessen die Zutaten der Tahini-Sauce verrühren. Zitrone zum Schluss hinzugeben, bis der Geschmack angenehm fruchtig-säuerlich ist.

Nun kleine (Tischtennisballgroße) Bälle aus dem Teig formen und ca. 2-3 Minuten fritieren (außen knusprig, innen noch weich).