

Kichererbsenplätzchen

Zutaten:

- 125 g Kichererbsen, getrocknet
- 1 Lorbeerblatt*
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 40 g Zwiebeln, fein gehackt
- ¼ TL Kurkuma*, ¼ TL Piment
- ¼ TL Kreuzkümmel, gemahlen*
- ¼ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Meersalz*
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Erdnussmus*
- 1 Ei
- Sesamsamen* zum Panieren
- Sonnenblumenöl

* *im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

1. Kichererbsen kalt abspülen, in ½ Liter Wasser über Nacht einweichen.
2. Lorbeerblatt zugeben, Erbsen im Einweichwasser 45 Minuten weich kochen, abtropfen lassen, Lorbeerblatt entfernen. Kichererbsen im Mixer pürieren.
3. Gepressten Knoblauch, Zwiebeln und alle übrigen Zutaten zu den Kichererbsen geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Küchlein formen, in Sesamsamen wälzen. In einer beschichteten Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten.

Guten Appetit