

fair-ein REZEPT

Kichererbsen-Kräuter-Bratlinge

Zutaten (für ca. 10-12 Bratlinge):

400g Kichererbsen*
2 Eier
1 TL Zitronensaft
3 - 4 EL Kräuter der Provence*
2 TL Salz
Pfeffer*
1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL Sonnenblumenkerne
1 gehäufter EL Mehl
2 EL Petersilie

* aus dem Weltladen



Foto: Gerhard Pfannendörfer

Zubereitung:

Die Kichererbsen über Nacht einweichen. Das Einweichwasser wegschütten. Die Kichererbsen weich kochen (45 – 60 Minuten, im Schnellkochtopf 20 – 25 Minuten). Abkühlen lassen. Die Kichererbsen zusammen mit den Eiern, dem Zitronensaft, den Kräutern und dem Salz pürieren. Danach die Sonnenblumenkerne, das Mehl, die gehackte Zwiebel und die Petersilie untermischen. Mit Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig Bratlinge formen und in Öl backen.

*Susanne Freyhöfer
Fairer Brunch – 22. Oktober 2016*