

## Kichererbsenplaetzchen Arabische

Zutaten für: 2 Portionen

125	Gramm	Kichererbsen
250	ml	Wasser
1		Lorbeerblatt
1	klein.	Knoblauchzehe
40	Gramm	Zwiebeln
1/4	Teel.	Kurkuma
1/4	Teel.	Piment
1/4	Teel.	Kumin (Kreuzkummel)
1/4	Teel.	Cayennepfeffer
1/2	Teel.	Jodmeersalz
1	Essl.	Petersilie
1	Essl.	Erdnussmus
1		Ei
		Sesam zum Panieren

### Anleitung:

Die Kichererbsen kalt abspuelen und in dem Wasser ueber Nacht kalt Abspuelen. Das Lorbeerblatt dazugeben und die Erbsen in etwa 45 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und das Lorbeerblatt entfernen. Im Elektrohacker in zwei Portionen puerieren. Den Knoblauch dazupressen. Die Zwiebel sehr fein hacken und mit wenig Wasser und allen uebrigen Zutaten zu den Kichererbsen geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Aus der Masse pro Person 3 Kuechlein formen und in Sesam panieren. Dann in etwas fett bei Maessiger Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Tip: In der arabischen Kueche serviert man zu Kichererbsenplaetzchen eine Sauce aus Joghurt, Schafskaese, die mit Knoblauch gewuerzt wird.

Zusammen mit einigen Oliven und Tomatenschnitzen ergibt das eine Leichte Mahlzeit fuer den Sommer oder eine attraktive Bereicherung fuer Ihre naechste Party. Doch die Kichererbsenplaetzchen passen auch sehr Gut zu Ratatouille oder zu unserem einheimischen Gemuese wie z. B. Gruenkohl oder Wirsing mit Moehren. Oder auch zu Rosenkohl in Sahnesauce

### Quelle:

\*RK\*13,03,04 von Konrad Heizmann