

Rezept

Falafel mit Ajvarrahm

Ein Rezept von Falafel mit Ajvarrahm, am 17.04.2024

Zutaten

Für die Falafel:

250 g getrocknete Kichererbsen

2 Knoblauchzehen

Salz

2-3 TL gemahlener Kreuzkümmel

3 EL Tahin (Sesampaste)

1 kleine Zwiebel

1 Bund Koriander

Pfeffer

½ TL Backpulver

5-6 EL Olivenöl

Für den Ajvarrahm:

200 g Ajvar

100 g Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 28 g F, 14 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Für die Falafel die Kichererbsen waschen und über Nacht in 600 ml Wasser einweichen. Abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, den Koriander waschen, trocken schütteln und grob zerteilen. Mit den Kichererbsen, den Gewürzen, Backpulver, Tahin und 2 EL Öl in der Küchenmaschine pürieren. Abschmecken.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 EL Öl einpinseln. Mit einem Eisportionierer 24 Bällchen von der Falafelmasse abstechen und aufs Blech setzen. Mit übrigem Öl beträufeln. Die Falafel im Ofen (Mitte) 25 Min. goldbraun braten, zwischendurch wenden.
3. Für den Dip Ajvar mit Schmand zu einer glatten Creme rühren. Dazu passt Salat und etwas Fladenbrot.