



## Möhrenfalafel



### Zutaten für ca. 10 Bällchen

250 g Kichererbsen getrocknet  
2 Möhren  
1 Paprika  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
1 EL Zitronensaft  
½ Bund Koriander  
½ Bund Petersilie gehackt  
50 g Semmelbrösel  
2 EL Mehl  
Salz  
Chilipulver

### Zubereitung

Die Kichererbsen für 12 Stunden in reichlich Wasser einweichen.

Möhren und Paprika fein reiben.

Kichererbsen abtropfen und mit den weiteren Zutaten vermengen und pürieren. Aus der Masse mit den Händen circa 10 Bällchen formen und in der Fritteuse goldbraun frittieren oder im Backofen 45 Minuten bei 175 Grad Celsius backen.