

Falafel mit Taboulé und Tahina

Für zwei Personen

400 g Kichererbsen	75 g Bulgur	2 Lagen Yufkateig
2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	2 Tomaten
1 Salatgurke	2 Frühlingszwiebeln	1 Zitrone
2 Zweige Koriandergrün	1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Minze
50 g Schafskäse	100 g Sesampaste	1 TL Sambal Oelek
2 EL griechischer Joghurt	1 Pk. Backpulver	2 EL Olivenöl
300 ml Gemüsefond	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Den Gemüsefond erhitzen und den Bulgur hineingeben und quellen lassen. Die Tomaten vom Strunk befreien und klein würfeln. Die Gurke halbieren und eine Hälfte ebenfalls fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Petersilie und die Minze zupfen und grob hacken. Einige Zweige Petersilie aufbewahren. Den Bulgur mit dem Gemüse vermengen und mit etwas Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln und drei Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Die Kichererbsen mit Knoblauch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer pürieren, das Backpulver zugeben und gut vermengen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Das Sonnenblumenöl in der Friteuse erhitzen und die Bällchen darin ausbacken. Den Yufkateig ausrollen, den Schafskäse zerbröseln und hineingeben. Die restliche Petersilie zupfen und darüber streuen. Den Teig zu Röllchen aufrollen und in reichlich Sonnenblumenöl ausbacken. Die verbliebene Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken. Den Koriander zupfen und ebenfalls fein hacken. Beides mit der Sesampaste, dem Joghurt, Zitronensaft, Sambal Oelek und einem Schuss Wasser gut verrühren. Die Kichererbsenbällchen mit dem Taboulé, den Ziegenkäseröllchen und der Tahina auf Tellern anrichten und servieren.

Nydal Chamma am 07. Januar 2013