

## Falafel mit Romana-Salat

### Für 2 Personen

200g Kichererbsen	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Dill	1 Bund Lauchzwiebeln	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Chilipulver
Salz	1/2 TL Backpulver	Pflanzenöl
1 Chilischote	3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1/2 Dose geschälte Tomaten	Zucker	1/2 Romanasalat
1/2 Gurke	Pfeffer	

Die Kichererbsen über Nacht in viel Wasser einweichen. Dann abschütten, abtropfen lassen und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Petersilie, den Koriander und den Dill fein hacken. Die Hälfte der Lauchzwiebeln fein schneiden. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein schneiden. Alles zusammen mit den Kichererbsen ein zweites Mal durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit Kreuzkümmel, Chilipulver und 1 TL Salz würzen und das Backpulver untermengen. Mit feuchten Händen Bouletten formen von 3 Zentimeter Durchmesser und 1 Zentimeter Höhe. In einer Friteuse oder in der Pfanne das Öl erhitzen und die Bouletten darin goldbraun frittieren. Für die Soße eine Zwiebel schälen und klein schneiden, die Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel und Chili in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark und zwei kleingeschnittene Tomaten aus der Dose dazu geben. Alles durchkochen und mit Salz und Zucker abschmecken. Dann die Soße pürieren. Den Salat waschen und klein schneiden, die restlichen Lauchzwiebeln und die Gurke würfeln, alles mischen und mit Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl würzen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. Februar 2009