



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 147

Falafel mit Ajo Negro, inspiriert von Y. Ottolenghi

Zutaten

- 1 Scheibe Hokkaido-Kürbis
- 300 g Kichererbsen, gegart
-  75 g Kichererbsenmehl
- ½ Granatapfel, die Kerne
ausgelöst
-  50 g Pistazien, ungesalzen
und fein gehackt
-  8 Ajo Negro, fein gehackt
-  Olivenöl
-  Meersalz
-  ¼ TL Kardamom, gemahlen
-  ½ TL Orangenpfeffer
-  Schwarzer Pfeffer

Rezept

Den Kürbis mit etwas Olivenöl bestreichen und bei 180 Grad im Ofen backen, bis er ganz weich ist. Die Kichererbsen pürieren. 40 g Pistazien, Olivenöl, 6 Ajo Negro, die Hälfte der Granatapfelkerne und Kardamom in die Masse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse Bällchen formen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Bällchen in Kichererbsenmehl wälzen und in heißem Olivenöl knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das Kürbisfleisch mit etwas Olivenöl, Salz und Orangenpfeffer fein pürieren. Zum Servieren die Kürbiscreme auf Teller geben und die Bällchen daraufsetzen. Mit den restlichen Pistazien, Granatapfelkernen und Ajo Negro garnieren.

Guten Appetit!