GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 270

Schwarze Kichererbsenbällchen

15 Minuten | 30 Minuten | 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- **350 g gegarte schwarze Kichererbsen (Ceci Neri)**
- **100 g** frische Shiitake-Pilze, gehackt
- **1 EL** Kokosöl
- **1** große Handvoll Walnüsse, grob gehackt
- **2 EL** Kichererbsenmehl
- **¼ Salzzitronenschale, fein gehackt**
- **3 EL** Koriandergrün, gehackt
- **1** Knoblauchzehe
- **½ TL Salz**
- **½ TL Paprikapulver**
- **1 TL Shawarma**
- **1 ½ EL schwarzer Sesam**
- **1 ½ EL weißer Sesam**

Rezept

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pilze im Kokosöl in einer Pfanne anbraten. Die Kichererbsen mit etwas Wasser, dem Kichererbsenmehl sowie den Gewürzen und dem Knoblauch im Mixbecher pürieren, so, dass eine feste Masse entsteht. Pilze, Salzzitronenschale sowie Walnüsse und Korianderblätter zum Kichererbsenmus geben und gut vermengen. Aus der Masse Bällchen formen und diese im gemischten Sesam wälzen. Die Kichererbsenbällchen ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis die goldbraun und knusprig sind.

Guten Appetit!

4 260638 328648