

**Dauer:** Aufwändig

.....

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Nicole Leitner

.....

## Zutaten

### Kichererbsenbällchen

.....

500 G Kichererbsen

.....

2 Frühlingszwiebel

.....

1 Knoblauchzehe

.....

2 KLEINE Eier

.....

nach Geschmack frisch gehackte Petersilie

.....

Salz

.....

Kümmel

.....  
Pfeffer  
.....

Semmelbrösel zum Binden  
.....

Butterschmalz oder Rapsöl zum Ausbacken  
.....

## Joghurtsauce

.....

250 G Natur Joghurt  
.....

1 KLEINE Knoblauchzehe  
.....

3-4 EL frisch geschnittenen Schnittlauch  
.....

Salz  
.....

Pfeffer  
.....

## Zubereitung

1. Kichererbsen am Vortag nach Anleitung einweichen und kochen.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie klein hacken.
3. Die Kichererbsen fein pürieren und mit dem Kleingehackten vermengen und würzen.
4. Die Eier untermischen und mit den Semmelbröseln die Masse binden, bis sie gut formbar ist.
5. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und im Fett herausbacken.

1. Alle Zutaten vermengen.