Kichererbsenklößchen

Mit dem Rezept für Kichererbsenklößchen gelingt eine köstliche Spezialität der vegetarischen Küche. Die Klößchen aus der Pfanne sind auch für Fleischesser ein wahrer Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 25,0 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

250 g	Kichererbsen
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stiele	Petersilie
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kreuzkümmel
1 Prise	Koriander
6 EL	Semmelbrösel
2 EL	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Kichererbsenklößchen bereits am Vortag die getrockneten Kichererbsen in eine Schale mit kaltem Wasser geben und für 24 Stunden einweichen lassen. Am Folgetag die Erbsen durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser noch einmal durchspülen.

2. Einen Topf mit Wasser aufkochen (kein Salz zugeben). Die Erbsen darin 30 Minuten kochen, anschließend in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Petersilie waschen und trockenschütteln. Alles mit den abgekühlten Erbsen in einen Mixer geben und fein pürieren. Semmelbrösel und Ei unter den Teig mengen. Nach Geschmack mit Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Teig zu Klößchen formen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Klößchen von beiden Seiten darin braten (jede Seite zirka 4 Minuten).

Tipp

Die Kichererbsenklößchen kann man genau wie faschierte Laibchen mit beliebigen Beilagen servieren, zum Beispiel Kartoffeln, verschiedene Gemüsearten, gemischte Salate etc.