

# Kichererbsenbratlinge



## Zutaten für 2 Personen:

- ✓ 120 g Kichererbsenmehl
- ✓ 1 EL getrocknete Petersilie
- ✓ 1 TL Sesam
- ✓ etwas Backpulver
- ✓ 15 g Salz
- ✓ 1 TL Olivenöl
- ✓ 1-2 Spritzer Limettensaft
- ✓ 200 ml kochendes Wasser
- ✓ Knoblauchpulver
- ✓ Muskatnuss

Perfekt dazu wäre natürlich eine Falafelgewürzmischung

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten, bis auf das Olivenöl und den Limettensaft, schön miteinander vermengen. Die Menge der Gewürze können nach Geschmack variieren.
2. Kochendes Wasser langsam hinzugießen.
3. Etwa 10 Minuten eindicken lassen, dann Olivenöl und Limettensaft hinzugeben.
4. Mit feuchten Händen etwa 8-10 Bratlinge formen.
5. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Fett braten.

Ich habe cremige Polenta dazu gemacht. Passt aber sicher auch super zu einem bunten Salat oder zu Zoodles.