

Mostviertler Falafeln auf Kürbispüree und blauen Chips



Falafeln:

Zutaten für 4 Personen

- 200g Kichererbsen
- 1 Stk. Toastbrot
- 1 Stk. Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- ½ Bund Petersilie
- gemahlener Koriander
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Mehl
- Öl zum Frittieren
- Blaue Kartoffel (für Deko)

Zubereitung: Die Kichererbsen 12h in kaltem Wasser einlegen.

Die Kichererbsen abseihen und gemeinsam mit dem Toastbrot, dem geschälten Knoblauch, der Zwiebel, der Petersilie und den Gewürzen pürieren. Anschließend das Mehl und das Backpulver unter die Kichererbsen-Masse mischen und gut verrühren. Bällchen mit ca. 4cm Durchmesser formen und im Öl goldgelb backen.

Tipp: Zur Dekoration blaue Chips verwenden. Dazu einfach eine Vitelotte (blaue Kartoffel) schälen, in Scheiben schneiden und frittieren.

Kürbispüree:

Zutaten für 4 Personen

- 400g Muskatkürbis
- 2 Zehen Knoblauch
- 80g Honig
- 1 Zweig Thymian
- 50 ml Olivenöl
- 250 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitung: Kürbis entkernen und in gleich große Stücke schneiden. Die Schale vom Muskatkürbis ist essbar, somit muss der Kürbis nicht geschält werden. Knoblauch schälen und andrücken. Blätter vom Thymian abzupfen und andrücken.

Kürbis, Knoblauch, Thymian, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und gut vermengen. Mit dem Wasser bedecken und zirka 20 Minuten dünsten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen.

Tipp von Rene: Der Kürbis ist fertig gegart, wenn Sie den Kürbis mit einem Messer oder Spieß anstecken und Sie spüren keinen Widerstand mehr.

Etwas abkühlen lassen und mit einem Pürierstab pürieren.