▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. April 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska

Kichererbsenbällchen mit Paprika-Minz-Joghurt

Zutaten für zwei Personen

Für die Kichererbsenbällchen:
125 g Kichererbsen, aus der Dose
1 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Koriander
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
½ TL gemahlener Kurkuma
100 g Mehl
1 TL Backpulver
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Kichererbsen abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie und Koriander grob zerkleinern. Alles zusammen mit Kurkuma und gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Während des Mixens löffelweise Mehl dazu geben und unterrühren bis die Masse fester wird. Zuletzt das Backpulver einarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein mit etwas zusätzlichem Mehl nachsteuern. Zwischen den Händen zu kleinen, runden Bällchen formen und in der Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Vor dem Servieren auf Küchenpapier entfetten.

Für den Paprika-Minz-Joghurt:
½ rote Paprikaschote
½ gelbe Paprikaschote
100 ml Joghurt, 10% Fett
50 g Ajvar
4 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt zusammen mit Ajvar glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Teil der gehackten Minze abschmecken. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und mit Hilfe eines Austechers kleine Kreise ausstechen. Aus großen Minzblättern ebenso und mit beidem den Joghurt garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.