

KICHERERBSEN BRATLINGE

3-4 Personen

Zutaten:

- 200 g Kichererbsenmehl
- Gemüsebrühe
- 200 g gekochte Kartoffeln
- 1 Knoblauch Zehe
- 1 EL fein gehackte Petersilie
- Öl zum Braten
- 400ml Wasser
- 1 Ei (M)
- Salz
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- hartes Brötchen

So wird's gemacht:

Kartoffeln kochen. Gemüsebrühe in warmes Wasser rühren. Wasser bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, vom Herd nehmen und nach und nach das gesiebte Kichererbsenmehl einstreuen und ständig dabei umrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren 30 Minuten kochen lassen. Kartoffeln schälen, stampfen und zur Kichererbsen Masse geben. Knoblauch und Petersilie fein hacken, Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Karotten fein raspeln und mit dem Ei unter die abgekühlte Masse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hartes Brötchen hobeln und die zu kugeln geformte Masse darin rollen. Öl in der Pfanne erhitzen und Bratling etwas platt gedrückt von beiden Seiten goldbraun braten.