

# Kichererbsenbratlinge

## Zutaten für 4 Bratlinge

- 200g Kichererbsen, getrocknet
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ein paar Stiele Petersilie
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel, Koriander
- 5 EL Semmelbrösel

## Zubereitung

Die Kichererbsen für 24h in kaltem Wasser einweichen. Danach mit etwas Wasser (ohne Salz!) aufkochen und für eine halbe Stunde kochen lassen. Abgießen und abkühlen lassen.

Zwiebel, Petersilie und Knoblauch in einen Mixbecher geben. Zusammen mit den Kichererbsen fein pürieren. Ei und Semmelbrösel untermischen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander würzen.

Mit feuchten Händen 4 Bratlinge formen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Bratlinge von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.