**Frikadellen von Kichererbsen**

Zutaten

Für 4 Portionen

1 Dose Kichererbsen 1/1 – Abtropfgewicht 375g

3 Eier

3 El türk.od. griech. Joghurt

300g Möhren

1 Handvoll Minzblättchen

(im Winter 1 El getrocknete, fein zerriebene Pfefferminzteeblätter)

8 El Semmelbrösel

Salz

Chiliflocken

½ Tl Kreuzkümmel

5 El Semmelmehl

Ca. 50g Butterschmalz

400 g türk.od. griech. Joghurt

1. Kichererbsen abgießen, einmal abspülen und abtropfen lassen.
2. Mit den Eiern und den 3 El Joghurt im Mixer pürieren.
3. Möhren waschen, schälen und raspeln.
4. Minzblättchen waschen und fein zerhacken.
5. Alles zusammen mit dem Semmelmehl vermischen und dem Kichererbsenpüree verkneten, mit Salz, Kreuzkümmel und Chiliflocken abschmecken.
6. Restl. Semmelmehl auf einen Teller geben. Frikadellen formen und im Semmelmehl wälzen.
7. Fett erhitzen und die Frikadellen darin von jeder Seite 5Min. braten.
8. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Zusammen mit dem Joghurt servieren.

Dazu passt ein frischer Salat. Die Frikadellen eignen sich auch in kleiner Form als fingerfood für ein Büfett.