

Vegane Falafel mit geräucherter Auberginen-Mayonnaise

Zubereitet mit: Knorr

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 200 g getrocknete Kichererbsen, über Nacht eingeweicht
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 4 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 25 g gehackte Petersilie
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 Auberginen
- 2 EL Olivenöl
- 200 g vegane Mayonnaise
- 2 EL Zitronensaft
- 3 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL geröstete Sesamsaat
- Maiskeimöl zum Frittieren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2336 kJ
Energie (Kilokalorien):	562 kcal
Fett:	38 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,9 g
Kohlenhydrate:	35 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	12 g
Eiweiß:	14 g
Salz:	2,6 g

Zubereitung

1. Die eingeweichten Kichererbsen in einem Sieb unter Wasser abspülen und abtropfen lassen.

2. Kichererbsen mit Kreuzkümmel, 3 TL Knorr Gemüse Bouillon, Backpulver, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie

und Pfeffer in einen Mixer geben und die Mischung pürieren, bis eine körnige (nicht zu glatte) Mischung entsteht. Anschließend mind. 1 Stunde kühl stellen.

3. Auberginen putzen, in 2 cm breite Würfel schneiden und auf ein Backblech geben. Olivenöl darüberträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft: 170 °C) ca. 20 Minuten garen, bis sie braun sind.

4. Abgekühlte Auberginen mit Mayonnaise, Zitronensaft, 1 TL Knorr Gemüse Bouillon und geräuchertem Paprikapulver in einen Mixer geben und pürieren.

5. In der Zwischenzeit aus der Kichererbsen Mischung kleine Bällchen (ca. 2,5 cm Durchmesser) formen. Falafel bei ca. 170 °C ca. 6-10 Minuten frittieren, bis sie braun und gar ist. Alternativ Falafel Bällchen in der Heißluftfritteuse zubereiten. Dafür die Heißluftfritteuse auf 190 °C einstellen. Falafel mit Öl bestreichen und ca. 15 Minuten garen, zwischendurch einmal wenden.

6. Falafel mit der geräucherten Auberginenmayonnaise servieren. Sesam darüberstreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Zusätzlich frischen Koriander oder etwas gemahlenen Koriander unter die Kichererbsen Mischung geben. Gleich eine größere Falafel Menge zubereiten und einfrieren. Für ein komplettes Gericht mit einem Salat aus Gurke, Feta und Dill mit Joghurt oder Joghurtalternative servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 30 min Kühlzeit: 60 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen