



Falafel mit Radiesli-Pickles

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Grillieren: ca. 8 Min.

1 Bund Radiesli, in Scheibchen

1 EL Zucker

½ TL Salz

3 EL Weissweinessig

2 Dose Kichererbsen

(je ca. 400 g), abgespült,
abgetropft

**150 g marinierte entsteinte
Oliven** (z. B. Olive alla
Diavola, Betty Bossi)

6 EL feiner Maisgriess
(2 Min.)

**1 Bundzwiebel mit dem
Grün**, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen,
gepresst

2 EL Olivenöl

½ TL Kreuzkümmelpulver

½ TL Salz

1 — Radiesli, Zucker, Salz und
Essig mischen, zugedeckt beiseite
stellen.

2 — Kichererbsen mit den Oliven
cuttern. Maisgriess und alle rest-
lichen Zutaten daruntermischen,
von Hand gut kneten, bis sich
die Zutaten zu einer kompakten
Masse verbinden. Masse zu
6 Tätschli formen.

3 — **Holzkohle-/Gas-/Elektro-
grill:** Falafel-Tätschli über mit-
telstarker Glut oder auf mittlerer
Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig
je ca. 4 Min. grillieren. Radiesli-
Pickles dazu servieren.

Portion: 336 kcal, F 14 g, Kh 39 g, E 12 g