

# SAFRAN-FALAFEL MIT GURKEN-JOGHURT

---

## Zutaten - Falafel

- 200 g getrocknete Kichererbsen
- 2 [Briefchen gemahlener Safran](#)
- 1/2 dl Wasser
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- je 2 Messerspitzen [edelsüßer Paprika](#), [Cayennepfeffer](#) und [Kurkuma](#)
- Saft von 1/2 Limette
- [Salz](#)
- 1/2 L Erdnussöl zum Ausbacken

## Zutaten - Falafel

- 1/2 Salatgurke
- [Salz](#)
- 3 EL glatte [Petersilie](#)
- 3 EL [Minze](#)
- 300g griechischer Joghurt
- schwarzer [Pfeffer](#) aus der Mühle
- 1 Prise [Cayennepfeffer](#)

Kichererbsen in eine Schüssel geben und mit reichlich kaltem Wasser bedeckt über Nacht, d.h. mindestens 12 Stunden einweichen. Am anderen Tag den Safran mit dem heißen Wasser verrühren und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Alle diese Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Alles im Cutter zu einer feinen Masse pürieren. Die restlichen Gewürze, den Limettensaft sowie Salz beifügen und alles nochmals kurz durchmixen. Für den Joghurt-Dip die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein reiben. In ein Sieb geben, mit etwas Salz mischen und etwa 15 Minuten abtropfen lassen. Petersilie und Minze fein hacken. Mit dem Joghurt verrühren. Die Gurken auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen, dann mit dem Joghurt mischen. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer sowie wenn nötig wenig Salz abschmecken. In einer weiten Bratpfanne das Öl auf etwa 160 Grad erhitzen. Wenn beim Hineintauchen eines Holzstäbchens Bläschen aufsteigen, ist die richtige Temperatur erreicht. Mit zwei Esslöffeln aus der Masse Nocken formen und direkt in das heiße Öl gleiten lassen. Die Falafel in mehreren Portionen 3-4 Minuten knusprig ausbacken. Mit einer dicken Lage Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Gurken-Joghurt servieren.

