

**Kochen**

**Serkan Güzelcoban**

**Montag, 08.07.2024**

**Kichererbsen-Puffer mit Kokos-Zitronen-Dip**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kichererbsen-Puffer**

250 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
 1 Dose Kichererbsen (ca. 480 g, Abtropfgewicht)  
 1 Knoblauchzehe  
 3 Lauchzwiebeln  
 5 Stiele Petersilie  
 2 TL Kreuzkümmelsamen  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 etwas Paprikapulver, edelsüß  
 1 TL Chiliflocken, nach Belieben  
 2 Eier, Größe M  
 4 EL Rapsöl, ca.

**Für den Kokos-Zitronen-Dip**

1 Biozitrone, klein  
 1 Frühstücksgurke bzw. Snackgurke  
 300 g Joghurt, siehe Tipp  
 50 g Kokosmilch oder 2 TL Kokosflocken  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 3 EL Olivenöl  
 5 Stiele Petersilie  
 5 Stiele Pfefferminze



**Zubereitung**

1. **Für die Kichererbsen-Puffer** Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser, ca. 25 Minuten weichkochen.
2. Kichererbsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Knoblauch abziehen. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
3. Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen.
4. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und in eine große Schüssel geben. Kichererbsen zugeben, Knoblauch dazu pressen. Petersilie, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Paprika und Chiliflocken zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken.
5. Eier und Lauchzwiebelringe unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. (Falls die Masse zu feucht sein sollte, noch mehr Kichererbsen oder Mehl zugeben, ist sie zu fest, noch Flüssigkeit, z. B. Kichererbsenwasser untermischen). Kichererbsenmasse abgedeckt 10 Minuten beiseitestellen.
6. **Für den Joghurt-Dip** Zitrone und Gurke heiß abbrausen und trocknen.
7. Von der Zitrone etwa 2 TL Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
8. Gurke halbieren, evtl. entkernen und fein würfeln.
9. Joghurt, Kokosmilch (oder Kokosflocken, siehe Tipp), Zitronenschale und ca. 1 TL Saft, Gurkenwürfel, Salz, Pfeffer und Olivenöl in eine Schüssel geben und verrühren.
10. Petersilie und Minze abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden, unter den Joghurt rühren und bis zum Servieren kühlen.
11. **Für die Kichererbsen-Puffer** Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Mit 2 Esslöffeln oder einem Eisportionierer aus der Kichererbsen-Kartoffelmasse jeweils kleine Bällchen oder

Nocken abstechen und in die Pfanne geben. Puffer etwas flachdrücken und von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten goldbraun braten.

12. Puffer herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kokos-Joghurt-Dip erneut abschmecken und mit den Puffern servieren. Die Puffer schmecken warm und kalt.

**Tipp:** Wenn Kokosflocken für den Joghurt verwendet werden, diese evtl. kurz rösten, abkühlen lassen und mit dem Joghurt pürieren, dann erst die anderen Zutaten untermischen. Wer mag, kann auch fertigen Kokosjoghurt nehmen, den es meistens auf pflanzlicher (veganer) Basis gibt.

Wer das Rezept komplett vegan genießen möchte, lässt die Eier weg und nimmt stattdessen mehr Kichererbsen oder Mehl und evtl. noch 1 TL Backpulver.