

Austernpilz-Kuglerl

4-5 Personen – ca. 25 Kuglerl

Menge	Zutaten
250 g	eingeweichte Kichererbsen (ca. 125 g trocken)
250 g	Bio-Austernpilze von GutBehütet
50 g	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Karotte
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	gehackte Petersilie
2 EL	Wasser
2 EL	Mehl (Dinkelvollkorn)
1 TL	Salz
	Kreuzkümmel, Pfeffer, Thymian, Koriander (wer mag), etwas Zitronengras oder Zitronenschale
3 EL	Brösel
	Öl zum Frittieren

Kichererbsen ca. 12 Stunden in Wasser einweichen. Frühlingszwiebel und Karotte, sowie die Austernpilze (mit Strunk) grob zerkleinern. Kichererbsen in einem Mixer fein zerhacken. Danach Pilze und Gemüse, sowie Knoblauch und vorgehackte Petersilie dazugeben, und so lange mixen, bis eine feuchte fein-breiige Masse entsteht (evt. mit den 2 EL Wasser befeuchten). Nun die Gewürze und das Mehl hinzugeben, nochmals gut durchmischen.

Aus der Masse Kuglerl mit einem Durchmesser von ca. 2,5 cm formen. Leicht in Brösel wälzen und in nicht zu heißem Öl (Rapsöl) etwa 5 Minuten frittieren. Darauf achten, dass die Kuglerl im Fett schwimmen.

Herausnehmen, kurz abtropfen lassen. Die Kuglerl passen auf einen Salatteller, schmecken mit einem Kräuterdip und eignen sich als Eiweißkomponente zum Beispiel in einem Gemüse-Nudelwok.

