



## **Falafel Knili BIO - 250 g**

# **Falafel Knili aus der regionalen Speise-Platterbse - mit Knoblauch und Chili**

Wir zeigen auf unserem youtube-Kanal, wie die Falafel schnell und einfach zubereitet werden: [HIER](#)

**Platterbsen-Falafel Knili bio- Eigene Kreation, eigene Herstellung in Handarbeit.**

**Zutaten der Platterbsen-Falafel: Platterbsen gemahlen\* ,Ursalz, Weinsteinbackpulver\* (Maisstärke\*, Säuerungsmittel Weinstein (Monokaliumtartrat) (27%), Backtriebmittel Natron (Natriumhydrogencarbonat), Knoblauch\*, Chili\*, Pipali\*.**

\* aus kontrolliert biologischem Anbau - DE-ÖKO-006

**Zubereitung:** Vermischen Sie Falafelmischung Knili mit der gleichen Menge

warmen Wasser und lassen die Masse 30 Minuten quellen. Die Masse soll gut formbar sein. Für noch mehr Geschmeidigkeit geben Sie 2-3 EL flüssigen [Ghee](#) neutral in die Masse dazu. Formen Sie entweder mit 2 Löffeln Nocken, oder mit den Händen kleine Bällchen bzw. Frikadellen. Einfach und gleichmäßig lassen sich die Falafel mit unserem speziellen [Falafel-Portionierer](#) formen. Erhitzen Sie ein neutrales Bratöl in der Friteuse und backen die Falafel schwimmend aus, bis sie Farbe annehmen. Man kann sie auch hervorragend in der Pfanne herausbraten.

Variabel mit Gemüseraspel, Käsewürfelchen, oder, wer es nicht lassen kann, mit Schinkenwürfelchen.

Entgegen vieler Meinungen und Ansichten sind die Falafel nach dem Herausbraten in keinsten Weise tiefend fett. Im Gegenteil. Durch die hohe Temperatur des Fetts schließt sich die Oberfläche des Falafel sofort, nimmt kaum Fett auf und ist knusprig.

**Unsere pikante Variante Falafel Knili aus der regionalen Platterbse gibt es auch für Großverbraucher wie Kindergärten und Kantinen, für Großfamilien und natürlich für Unverpackt-Läden im größeren Papierbeutel.**

