



Pikante Kichererbsen-Tätschli mit Joghurt-Dip

Rezept (ergibt 15 Stück)

Zutaten

Gekochte Kichererbsen	250g
Zwiebel	1
Frühlingszwiebeln	3
Petersilie	150g
Koriander	30g
Limette (Saft und Schale gerieben)	1
Tabasaco oder Chiliöl	1 ½ TL
Nestlé Joghurt nach Griechischer Art Nature Cuisine	60g
Knoblauchzehen	3
Weissmehl	270g
Backpulver	2 TL
Öl	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung Tätschli

1. Kichererbsen im Mixer pürieren.
2. Gemüse und Gewürze klein schneiden.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit den Händen kneten (wenn die Masse zu flüssig wird etwas Mehl dazu mischen).
4. Aus der Masse mittelgrosse Tätschli formen.
5. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Tätschli beidseitig goldbraun braten.

Zubereitung Joghurt-Dip

1. Dill und Knoblauch klein schneiden.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.
3. Den Dip bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.