



## Veggie Bällchen mit Gurken Tomaten Salsa

### Für die Veggie-Bällchen:

90 g Rinatura Hirse Bio

240 g Al Amier Kichererbsen

1 Mittelgroße(s) Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver

Etwas Salz, Pfeffer

2 Esslöffel gehackte frische Petersilie

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

### Für die Gurken-Tomaten-Salsa:

1 Große(s) Tomate, gewürfelt

1 Kleine(s) Gurke, gewürfelt

1 rote Zwiebel, fein gehackt

1 Limette, davon der Saft

1 Esslöffel gehackte frische Minze

Etwas Salz, Pfeffer

**Gesamtzeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 3 Personen

## **Veggie Bällchen mit Gurken Tomaten Salsa**

1.

Die Hirse nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Für die Veggie-Bällchen, die Hirse, Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, gemahlenen Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Petersilie in eine Küchenmaschine geben und mixen, bis eine grobe Masse entsteht.

Aus der Masse kleine Bällchen formen. Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Veggie-Bällchen portionsweise anbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Dann auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Tablett legen, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.

Für die Gurken-Tomaten-Salsa, die gewürfelte Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Limettensaft, frische Minze, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.

Die Veggie-Bällchen mit der Gurken-Tomaten-Salsa und etwas knusprigem Fladenbrot servieren.