

## KICHERERBSEN-BÄLLCHEN MIT KOKOS-GEMÜSE



### Zutaten für 2 Portionen:

100 g Kichererbsenmehl  
330 ml Gemüsebrühe  
2 rote Zwiebeln  
1 Karotte  
2 Knoblauchzehen  
6 Pekannüsse  
1 EL Kokosraspeln  
Bratöl  
1 gehäufte TL Ingwer  
1 gestrichener TL Kurkuma  
1/2 TL Kreuzkümmel  
300 g Topinambur  
400 ml Kokosmilch  
Chili  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

In einer Rührschüssel das Kichererbsenmehl mit 180 ml der noch warmen Gemüsebrühe gut vermischen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Eine Zwiebel und die Karotte putzen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und pressen. Die Zwiebel- und Karottenwürfel mit der Hälfte vom Knoblauch zur Mehlmischung geben. Die Pekannüsse grob hacken und zusammen mit den Kokosraspeln ebenfalls unter die Mehlmischung geben und alles gut miteinander vermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Aus der Masse 8-10 Kugeln formen und in heißem Öl herausbacken.

Den gehackten Ingwer zusammen mit dem Kurkuma in etwa Öl anbraten und die andere Zwiebel ebenfalls fein gewürfelt und dem restlichen Knoblauch, sowie den geputzten und grob gewürfelten Topinambur dazu geben und kurz mit anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der restlichen Gemüsebrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Kokosmilch dazugeben und für die Schärfe mit etwas von dem Chili abschmecken.

Die Bällchen zusammen mit dem Kokos-Gemüse warm servieren und genießen.