

## Kichererbsen-Patties

### Zutaten

450 g gegarte Kichererbsen  
120 g gegarten Reis  
1 Frühlingszwiebel  
2 Eier  
1 Zwiebel  
3 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
2 TL Salz  
2 Knoblauchzehen  
½ TL Chiliflocken, Kreuzkümmel, Koriander und Currypulver

### Zubereitung

- Zwiebel kleinhacken und in 1 EL Öl anschwitzen
- Kichererbsen und Salz hinzugeben und 3 min mitbraten
- Knoblauch pressen und hinzugeben
- Reis, Tomatenmark und Gewürze unterrühren und kurz anrösten
- Alles mit einem Kartoffelstampfer (nicht zu fein) zerdrücken. Die Masse soll eine Struktur haben
- Frühlingszwiebeln hacken und mit den Eiern unterrühren
- Ca. 18 Patties formen und ca. 15 min ruhen lassen
- Taler von allen Seiten mit Öl bestreichen und von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten (im Grill oder Ofen) grillen