Blumenkohl-Klopse



Zutaten

Für 2-3 Personen

30 g Leinsamen geschrotet
¼ Blumenkohl
1 rote Zwiebel
80 g Kichererbsenmehl
2 EL Hefeflocken
½ TL Kümmel ganz
Kräutersalz & Pfeffer
Olivenöl zum Ausbraten

Zubereitung

Leinsamen mit 5 EL Wasser für ca. 15 Minuten einweichen. Blumenkohl klein raspeln, Zwiebeln schneiden. Alle Zutaten gut vermengen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig mit feuchten Händen Klopse formen und bei mittlerer Hitze mit etwas Öl in der Pfanne braten.