Knuspriges Karfiollaibchen

Zutaten:

1	ST	kleiner Karfiolkopf
250	g	Kichererbsen, aus der Dose - abgespült
340	g	Haferflocken
1	EL	Senf
1	EL	Tomatenmark
1	EL	Salz
1	EL	Kreuzkümmel
1	EL	Agavendicksaft

- Panade 1: Mehl
- Panade 2: 200 ml vegane Sahne, 2 EL Senf, 2 EL Tomatenmark
- Panade 3: Gehackte Cornflakes

- Tafelöl zum Braten

Herstellung:

1. Den Karfiol weichkochen und mit den Kichererbsen mit einem Kartoffelstampfer zu einer Paste zerdrücken.
2. Alle Zutaten für die Patties hinzufügen und zu einem Teig verkneten.
3. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Zutaten für Panade 2 vermengen.
5. Aus der Masse 6 Patties (à 180 g) formen.
6. Patties nacheinander von beiden Seiten in Mehl, dann in Panade 2 und schließlich in Cornflakes wälzen.
7. Von beiden Seiten jeweils 4-5 Minuten goldbraun braten.