

# Falafel

von Linus Ackermann

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/pfannenbrot-ohne-hefe-das-schnelle-grundrezept?portions=15>

Gewürze: Salz, Pfeffer, Chillipulver, Cayenne Pfeffer

800 g Falafel	!!! Alnatura · Falafel Mischung !!!
800 g Eisbergsalat	
4.0 Stück Tomaten	
70 g Zwiebel	
2.0 Stück Rüebli	
200 g Mais	
200 g Ketchup	
200 g Mayonnaise	
100 g Creme fraiche Kräuter	
1.5 kg Weismehl	
4.0 TL Backpulver	
6 dl Milch	
200 g Butter	

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Butter und 1 EL Speiseöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Teig in 4 Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu je ca. Ø 20 cm runden Fladen ausrollen.

Pfanne mit etwas Öl erhitzen, je ein Teigfladen hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Min backen.

Verfeinere den Teig mit etwas Kreuzkümmel, um den Broten eine orientalische Note zu verleihen.