

# Falafel mit Joghurtsauce und Fladenbrot (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 31 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

1.86 kg Kichererbsen	Falafel: Kichererbsen abgießen, abspülen und abtropfen.
62 g Petersilie, frische	Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben
9.3 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben.
15.5 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren.
7.75 Stück Eigelb	Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren.
31 g Paniermehl	
31 g Mehl	
31 g Salz	Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.
31 g Pfeffer	
3.1 Liter Frittieröl	Frittieröl auf ca. 180° C erhitzen. Aus der Falafel-Masse ein Probestückchen formen und frittieren. Wenn dieses zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig kneten.
31 g Minze (frisch)	Jogurt Sauce: Minze zerhacken, mit Joghurt verrühren.
1.55 kg Joghurt	
31 g Pfeffer	würzen
3.1 dl Zitronensaft	dazugeben
46.5 Stück türkisches Fladenbrot	Fladenbrot:
31 g Honig	dazugeben
31 g Salz	würzen