

Falafel mit Joghurtsauce und Fladenbrot (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 35 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Pfeffer

2.1 kg Kichererbsen	Falafel: Kichererbsen abgiessen, abspülen und abtropfen.
70 g Petersilie, frische	Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben
10.5 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben.
17.5 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren.
8.75 Stück Eigelb	Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren.
35 g Paniermehl	
35 g Mehl	
35 g Salz	Salz, Pfeffer und Kreuzkümel würzen.
35 g Pfeffer	
3.5 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.
35 g Minze (frisch)	Jogurt Sauce: Minze zerhacken, mit Jogurt verrühren.
1.75 kg Joghurt	
35 g Pfeffer	würzen
3.5 dl Zitronensaft	dazugeben
52.5 Stück türkisches Fladenbrot	Fladenbrot:
35 g Honig	dazugeben
35 g Salz	würzen