

Falafel mit Joghurtsauce und Fladenbrot (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

| | |
|--------------------------------|--|
| 600 g Kichererbsen | Falafel: Kichererbsen abgießen, abspülen und abtropfen. |
| 20 g Petersilie, frische | Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben |
| 3.0 Stück Zwiebeln | Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren. |
| 2.5 Stück Eigelb | Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren. |
| 10 g Paniermehl | |
| 10 g Mehl | |
| 10 g Salz | Salz, Pfeffer und Kreuzkümel würzen. |
| 10 g Pfeffer | |
| 1.0 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. |
| 10 g Minze (frisch) | Jogurt Sauce: Minze zerhacken, mit Joghurt verrühren. |
| 500 g Joghurt | |
| 10 g Pfeffer | würzen |
| 1.0 dl Zitronensaft | dazugeben |
| 15 Stück türkisches Fladenbrot | Fladenbrot: |
| 10 g Honig | dazugeben |
| 10 g Salz | würzen |