

Falafeldürüm von Sofie Keller

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer, Chillipulver

* 45 g Petersilie, frische	
3 cl Olivenöl	
1.2 kg Feta (griechischer Schafskäse)	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
1.2 kg Nature Joghurt	
3 g Paprika	Chilipulver besser geeignet
3.0 Prise Salz	
1.8 kg Falafel	
300 g rote Zwiebel	
900 g Rotkabis	1 Kopf
3.0 Stück Gurken	
900 g Eisbergsalat	1 Kopf
6.0 Stück Pepperoni	
1.2 kg Tomaten	
30 Stück türkisches Fladenbrot	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Ofen vorheizen nach Packungsbeilage
2. Joghurtsaucen anrühren: Knoblauchsauce oder Kräutersauce und Chilisauce
3. Frisches Gemüse und Feta schnippeln
4. Falafel und Fladen im Ofen vorheizen
5. Mise en Place zum Anrichten vorbereiten
6. Assemble und en Guete -> in Folie zum Mitnehmen verpacken