

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 Chillipulver 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