

Pita mit Falafel von Colibri

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz

2.0 kg Kichererbsen
1.0 Bund Peterli
200 g Zwiebel
2.0 Stück Knoblauchzehen
10 g Koriander
500 g Tomaten
500 g Gurken
80 g Zwiebel
100 g Ketchup
250 g Nature Joghurt
1.25 kg Mehl
3.0 Stück Trockenhefe
2.5 cl Olivenöl
8.75 dl Wasser

Pitabrot

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen, Öl und Wasser dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. In 8 Portionen teilen, diese auf wenig Mehl zu Rondellen von je ca. 15 cm Ø auswallen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen. Brote beidseitig mit Öl bestreichen.

Backen: ca. 12 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, sofort ein Küchentuch darüberlegen, auskühlen.

Falafel

Kichererbsen portionenweise cuttern und alle restlichen Zutaten bis und mit Salz daruntermischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse zu 24 Tätschli formen. Grillpfanne heiss werden lassen, Tätschli portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren.