Cig Köfte Wraps von Jonas Regli

Mengen für 18 Personen
vegane Cig Köfte Wraps

Quelle: https://www.healthyongreen.de/vegane-cig-koefte/
Gewürze: Curry mild, Paprika, Kreuzkümel, Pfeffer, Salz, Chillipulver

1.8 kg Bulgur	fein geschrotet!
7.2 kg Frühlingszwiebeln	Stück!
3.6 Stück Spitzpaprika	
1.8 Stück Tomaten	
810 g Tomatenmark	
1.8 dl Olivenöl	
1.8 Bund Petersilie, frische	
1.8 g Minze (frisch)	
1.8 Liter Wasser	
360 g Feta (griechischer Schafskäse)	
5.4 Stück Pepperoni	
450 g Mais	
360 g Eisberg	1/2 pro 10 Personen
900 g Crème fraiche	
36 Stück türkisches Fladenbrot	Je nach Grösse 1 - 2 pro Person

1. Bulgur in grosse Schüssel geben und pro kg Bulgur 1 Liter heisses Wasser darüber giessen. Alles umrühren, mit Küchentuch abdecken und ca. 10 Minuten quellen lassen.

2. Lauchzwiebeln, Spitzpaprika, Tomate, gemahlene Walnüsse, Paprikamark, Tomatenmark, Olivenöl und Gewürze dazugeben und alles mit den Händen sehr gut verkneten. Zum Schluss die Petersilie dazugeben und nochmals alles verkneten.

3. Falls die Cig Köfte Masse zu trocken ist, nochmals etwas heisses Wasser beigeben.

4. Die Masse abgedeckt noch eine knappe Stunde ruhen lassen.

5. andere Zutaten für den Wrap schneiden (Peperoni, Salat, Mais, Feta)

6. Saucen vorbereiten (Creme fraiche)

6. Cig Köfte formen und mit anderen Zutaten in Wraps rollen.

Es fehlen folgende Zutaten:
200g Paprikamark
100g gemahlene Walnüsse