Falafel Burger von DIEküche

Mengen für 24 Personen

Burger: Die eingeweichten Kichererbsen im Wasser (ohne Salz) kochen, abgiessen und auskühlen lassen - es können auch Kichererbsen in der Dose gekauft werden :) Anschliessend die Karotten fein raffeln und zusammen mit den Kichererbsen mit dem Stabmixer zerkleinern. Die restlichen Zutaten zu den Kichererbsen geben, alles gut vermischen und mit Salz abschmecken. Die Masse zu 10 Kugeln formen, leicht plattdrücken und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Joghurtsauce: Naturejoghurt mit gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken.

816 g Kichererbsen	
* 30 g Petersilie, frische	grob gehackt
1.2 dl Zitronensaft	1 TL
96 g Tomatensauce Napoli	
2.4 Stück Knoblauchzehen	grob gehackt
120 g Zwiebel	1 Stück, fein gehackt
120 g Paniermehl	
2.4 g Curry	1 TL
2.4 g Paprika	1 TL
2.4 EL Mehl	
12 g Maisstärke/Maizena	1 EL
240 g Rüebli	geraffelt
2.4 g Salz	1 Prise
1.2 kg Kopfsalat	
4.8 Stück Tomaten	in Streifen geschnitten
2.4 g Gurken	1 Salatgurke
1.2 kg Nature Joghurt	
24 Stück Hamburger-Brötli	

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

Ebenfalls mit 1 TL Ras el Hanout Gewürz
und 1 EL Harissapaste würzen.