



Falafel im Pitabrot

von dave97gonzalez@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Kichererbsen über Nacht einweichen, dann mit Zwiebeln mixen (nicht zu fein).

Alles mischen, Bällchen formen und 30 min ruhen lassen.

Bei 160-170°C frittieren

Joghurtsauce: Joghurt, Mayo, Dill, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Pfeffer

1.4 kg Brot	Pitabrot, 2 pro Person
1.0 kg Kichererbsen	Über Nacht einweichen
250 g Zwiebel	
7.0 Stück Knoblauchzehen	1.5 Stk für Joghurtsauce
200 g Mehl	
50 g Petersilie, frische	
15 g Backpulver	
1.0 g Koriander	
1.0 g Kreuzkümmel	
1.0 g Pfeffer	
1.0 Liter Frittieröl	
350 g Jogurt	+ Dill
150 g Mayonnaise	
5 cl Olivenöl	
5 cl Zitronensaft	
200 g Ketchup	Cocktailsauce
600 g Gurken	
600 g Tomaten	