

Falafel im Pitabrot von dave97gonzalez@gmail.com

Mengen für 25 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

3.5 kg Brot	Pitabrot, 2 pro Person
2.5 kg Kichererbsen	Über Nacht einweichen
625 g Zwiebel	
17.5 Stück Knoblauchzehen	1.5 Stk für Joghurtsauce
500 g Mehl	
125 g Petersilie, frische	
37.5 g Backpulver	
2.5 g Koriander	
2.5 g Kreuzkümmel	
2.5 g Pfeffer	
2.5 Liter Frittieröl	
875 g Joghurt	+ Dill
375 g Mayonnaise	
1.25 dl Olivenöl	
1.25 dl Zitronensaft	
500 g Ketchup	Cocktailsauce
1.5 kg Gurken	
1.5 kg Tomaten	