

Falafel mit Jogurt- und Cocktailsauce und Fladenbrot Möbe

von Tibor Fiechter

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kreuzkümel

600 g Kichererbsen	Falafel: Kichererbsen abgiessen, abspülen und abtropfen.
	Info: Man kann auch Kichererbsen Mehl nehmen, einfach ca. 20% weniger als das Gewicht von ganzen Kichererbsen.
20 g Petersilie, frische	Waschen, trocken, schütteln und Hacken. Dazugeben
3.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben.
5.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen, Kichererbsen, Knoblauch, Zwiebel und Petersilie pürieren.
3.0 Stück Eigelb	Eigelb, Paniermehl und Mehl zugeben, alles glatt rühren.
10 g Paniermehl	
10 g Mehl	
10 g Salz	Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.
10 g Pfeffer	
3 dl Frittieröl	Frittieröl auf ca. 180° C erhitzen. Aus der Falafel-Masse ein Probekügelchen formen und frittieren. Wenn dieses zerfällt, noch etwas Mehl unter den Teig kneten.
10 g Minze (frisch)	Jogurt Sauce: Minze zerhacken, mit Jogurt verrühren.
1.0 Tube(265g) Mayonnaise	Für Cocktail
200 g Ketchup	Für Cocktail
500 g Jogurt	
10 g Pfeffer	würzen
1.0 dl Zitronensaft	dazugeben
10 g Honig	dazugeben
10 g Salz	würzen
20 Stück türkisches Fladenbrot	Beliebiges Fladenbrot, je nach Grösse weniger oder mehr einkaufen z.B. M-Budget
100 g Zwiebel	halbieren und fein schneiden
200 kg Tomaten	klein schneiden
200 g Eisbergsalat	fein schneiden