



Falafeldürüm von Sofie Keller

Mengen für 28 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Pfeffer, Chillipulver, Salz

* 42 g Petersilie, frische	
2.8 cl Olivenöl	
1.12 kg Feta (griechischer Schafskäse)	
8.4 Stück Knoblauchzehen	
1.12 kg Nature Joghurt	
2.8 g Paprika	Chilipulver besser geeignet
2.8 Prise Salz	
1.68 kg Falafel	
280 g rote Zwiebel	
840 g Rotkabis	1 Kopf
2.8 Stück Gurken	
840 g Eisbergsalat	1 Kopf
5.6 Stück Pepperoni	
1.12 kg Tomaten	
28 Stück türkisches Fladenbrot	

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

1. Ofen vorheizen nach Packungsbeilage
2. Joghurtsaucen anrühren: Knoblauchsauce oder Kräutersauce und Chilisauce
3. Frisches Gemüse und Feta schnippeln
4. Falafel und Fladen im Ofen vorheizen
5. Mise en Place zum Anrichten vorbereiten
6. Assemble und en Guete -> in Folie zum Mitnehmen verpacken