

Falafeldürüm von Sofie Keller

Mengen für 55 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel, Chillipulver

1.65 Bund Petersilie, frische	
5.5 cl Olivenöl	
2.2 kg Feta (griechischer Schafskäse)	
16.5 Stück Knoblauchzehen	
2.2 kg Nature Joghurt	
5.5 g Paprika	Chilipulver besser geeignet
5.5 Prise Salz	
3.3 kg Falafel	
550 g rote Zwiebel	
1.65 kg Rotkabis	1 Kopf
5.5 Stück Gurken	
1.65 kg Eisbergsalat	1 Kopf
11 Stück Pepperoni	
2.2 kg Tomaten	
55 Stück türkisches Fladenbrot	

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