Pita mit Falafel von Colibri

Mengen für 44 Personen

Gewürze: Chillipulver, Kreuzkümel, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Salz

8.8 kg	Kichererbsen
4.4	Bund Peterli
880 g	Zwiebel
8.8	Stück Knoblauchzehen
44 g	Koriander
2.2 kg	Tomaten
2.2 kg	Gurken
352 g	Zwiebel
440 g	Ketchup
1.1 kg	Nature Joghurt
5.5 kg	Mehl
13.2	Stück Trockenhefe
1.1 dl	Olivenöl
3.85 Liter	Wasser

Pitabrot

Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen, Öl und Wasser dazugiessen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. In 8 Portionen teilen, diese auf wenig Mehl zu Rondellen von je ca. 15 cm Ø auswallen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, zugedeckt ca. 1 Std. aufgehen lassen. Brote beidseitig mit Öl bestreichen.

Backen: ca. 12 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, sofort ein Küchentuch darüberlegen, auskühlen.

Falafel

Kichererbsen portionenweise cuttern und alle restlichen Zutaten bis und mit Salz daruntermischen, von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse zu 24 Tätschli formen. Grillpfanne heiss werden lassen, Tätschli portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. grillieren.