



Falafel Dürüm

Falafel Dürüm

4 Al Amier Dürüm

1 Packung Al Amier Falafel Mix

200 ml Wasser

Öl zum Braten

1 Kopf Eisbergsalat, klein

150 g Rotkohl

150 g Krautsalat

1 rote Zwiebel

2 Tomaten

0.5 Gurke

Für die Sauce:

200 g Joghurt

2 Esslöffel Mayonnaise

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Falafel Dürüm

1.

Falafel nach Packungsanweisung zubereiten und auf einem Teller abtropfen lassen.

Eisbergsalat und Rotkohl in feine Streifen schneiden.
Zwiebel in dünne Ringe, Tomaten in Scheiben und Gurke in dünne Scheiben schneiden.

Für die Sauce Joghurt, Mayonnaise, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen.

Dürüm Weizenfladen leicht erwärmen. Eine großzügige Portion der Dönersauce auf dem Fladen verteilen und mit Falafel, Eisbergsalat, Rotkohl, Krautsalat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken belegen. Einrollen (ggf. einmal halbieren) und sofort genießen.