

Falafel-Burger

ergibt ca. 12 Burger

125 g getrocknete

Kichererbsen, ca. 12 Std.
eingeweicht, abgetropft

50 g Weissbrot, ohne Rinde,
in Wasser eingeweicht,
gut abgetropft

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

**1 Bund glattblättrige
Petersilie**, fein gehackt

**1 Esslöffel Koriander-
blättchen**, zerzupft

1¼ Teelöffel Salz

**je ¼ Teelöffel Kreuzkümmel
und Paprika**

**½ Teelöffel Backpulver
wenig Paniermehl**

6 Pittabrote zum Frischbacken

Grillieren: beidseitig je ca. 6 Min. auf dem mit reichlich Olivenöl bestrichenen «Grillmeister» bei mittlerer Hitze (ca. 200 °C). Pittabrote nach Anleitung aufbacken.

Zum Füllen: Quark mit Knoblauch, Salz und Pfeffer, einige Salatblätter, Gurkenscheiben, Zwiebelringe.

Servieren: Pittabrote einschneiden, Falafel mit Gemüse und Sauce einfüllen.



Kichererbsen im Cutter fein hacken, in eine Schüssel geben. Restliche Zutaten bis und mit Paprika begeben, von Hand gut mischen, zugedeckt ca. 1 Std. stehen lassen. Backpulver begeben, mischen, Burger von ca. 6 cm Ø und 1 cm Dicke formen, im Paniermehl wenden.