



Falafel-Bowl mit Vollkornpitachips

mit cremigem Joghurt und Gemüse

20-30min 3-4 Personen

Falafeln im Brot kennen wir wahrscheinlich alle, aber wir haben uns gedacht, als Bowl-Gericht machen die leckeren Bällchen bestimmt eine ebenso gute Figur. Zusammen mit cremigem Joghurt mit Knoblauchnote, raffiniert-harissapikanten Karotten und frischer Tomate kann auch nichts schiefgehen. Fein gewürzte, knusprige Pitachips komplettieren den Genuss. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 2 Packungen Vollkornpitabrot¹
- 1 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung¹¹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher abgetropfter Joghurt⁷
- 2 Packungen Falafeln¹¹
- 4 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 907kcal, Fett 42.3g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 33.7g



1. Karotten garen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen, in kleine Würfel schneiden, mit dem **Harissa-Gewürz**, 1EL Honig und 1 kräftigen Prise Salz in einen mittelgroßen Topf geben. So viel Wasser zugeben, dass die **Karotten** gerade bedeckt sind. Ca. 7Min. abgedeckt köcheln, dann bei mittlerer bis starker Hitze ohne Deckel ca. 8Min. kochen, bis das Wasser verdampft ist.



4. Falafeln braten

Die **Falafeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4Min. rundum goldbraun anbraten.



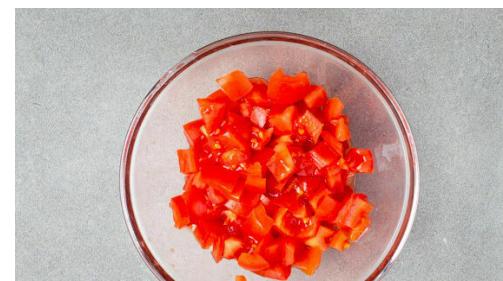
2. Pita backen

Die **Pitabrote** erst halbieren, dann jede Hälfte in **4 Dreiecke** schneiden, mit **3/4 der Dukkah-Gewürzmischung**, 4EL Olivenöl und 1/2TL Salz vermengen und gleichmäßig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Im Ofen auf der mittleren und unteren Schiene in 8-11Min. knusprig backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



3. Joghurt würzen

Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln. Den **Joghurt** mit dem **Knoblauch**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren.



5. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



6. Anrichten und servieren

Den **Joghurt** auf Schalen oder Teller verteilen, die **Karotten**, die **Tomaten** und die **Falafeln** darauf anrichten. Mit der **restlichen Dukkah-Gewürzmischung** bestreuen und mit den **Vollkornpitachips** servieren.