



Falafel-Bulgur-Bowl

mit Karottengemüse, Rotkohl und Joghurt



20-30min



3-4 Personen

Legenden besagen, dass Falafeln schon im Alten Ägypten gegessen wurden. Ob das der Wahrheit entspricht oder ob Öl damals viel zu teuer war, um es in rauen Mengen zum Frittieren zu nutzen, können wir heute nicht klären. Eines ist aber klar: Unsere Version kommt mit wenig Öl aus und überzeugt mit süßsauer eingelegtem Rotkohl, rauchigen Karotten und erfrischender Joghurt-Kräuter-Sauce sowohl große als auch kleine Pharaonen.

- 300g Bulgur ¹
- 2 Karotten
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Feta-Zucchini-Falafeln ⁷
- 10g Petersilie & Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt ⁷
- 1 rote Zwiebel
- 400g geschnittener Rotkohl
- 1 Gurke
- 2 Tomaten

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher

Energie 686kcal, Fett 24.1g,
Kohlenhydrate 85.2g, Eiweiß 22.1g



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



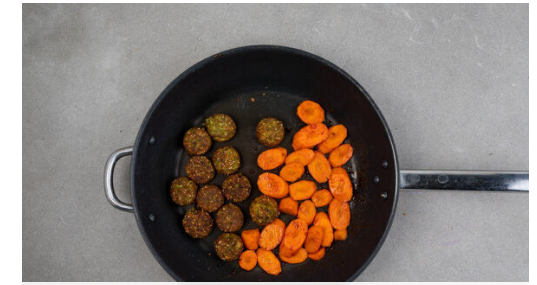
Die **Petersilie samt Stängeln** und den **Schnittlauch** fein schneiden. Die **½ des Knoblauchs oder mehr nach Geschmack** schälen und fein würfeln oder reiben. Den **Joghurt** mit den **Kräutern**, dem **Knoblauch**, 1-2EL Wasser sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren. Ggf. etwas mehr Wasser hinzufügen, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist.



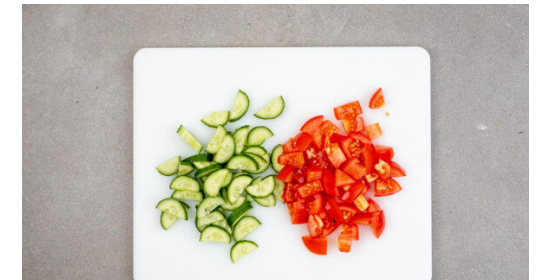
Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** mit 1 EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und **geräuchertem Paprikapulver** vermengen.



Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln, dann mit 3EL Essig, 2EL Wasser, 1TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz in einem mittelgroßen Topf aufkochen. Den Herd ausschalten, sobald der **Sud** kocht, dann den **Rotkohl** unterrühren und den **Sud** mit Pfeffer abschmecken.



Die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze jeweils 2-3Min. von beiden Seiten braten. Dann die **Falafeln** dazugeben und 5-6Min. mitbraten, bis die **Falafeln** goldbraun und die **Karotten** weich sind. Bis zum Servieren warm halten.



Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Den **Bulgur** auf Teller verteilen. Die **Gurken**, die **Tomaten**, die **Karotten**, den **Rotkohl** und die **Falafeln** darauf anrichten und mit der **Joghurtsauce** beträufelt servieren.