



Schnelle Falafel-Wraps

mit zweierlei Salaten



ca. 20min



2 Personen

Heute brätst du deine Falafeln in der Pfanne knusprig an, bevor sie mit einem schnell gezauberten Weißkohl-Dill-Salat und einem cremigen Gurkensalat mit Minze und Knofi in die weiche Tortilla hüpfen dürfen. Da kommen die aromatischen Röstzwiebeln als Anstandsdamen gerade recht!

- 10g Minze & Dill
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung Falafeln ¹¹
- 1 Packung Tortillas ¹
- 2 Packungen Röstzwiebeln ¹

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 83.7g, Eiweiß 22.3g



1. Kohl kneten

Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Den **Weißkohl** mit je 1 Prise Salz und Zucker vermengen und ca. 30Sek. mit den Händen kneten, bis der **Kohl** weicher wird.



4. Gurkensalat zubereiten

Die **Gurken**, den **Knoblauch** und die **Minze** mit dem **Joghurt** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Kohl verfeinern

Den **Kohl** mit dem **Dill**, der **Gewürzmischung** und 1EL Essig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Falafeln braten

Die **Falafeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. rundum braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.



3. Gurke schneiden

Die **Gurke** längs halbieren, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



6. Tortillas erwärmen

4 Tortillas nacheinander in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen, anschließend mit etwas **Kohl**, etwas **Gurkensalat**, den **Falafeln** und den **Röstzwiebeln** belegen. Nach Belieben zu **Wraps** falten und mit dem **restlichen Salat** servieren.