



## Falafel-Bulgur-Bowl mit Feta

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.

## Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Bulgur <sup>1</sup>
- 3 Karotten
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Falafeln <sup>3</sup>
- 10g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt <sup>2</sup>
- 1 Stück Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 3 Tomaten
- 100g Feta <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 696kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 21.4g



**1. Bulgur kochen**

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



**4. Sauce anrühren**

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.



**2. Karotten vorbereiten**

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



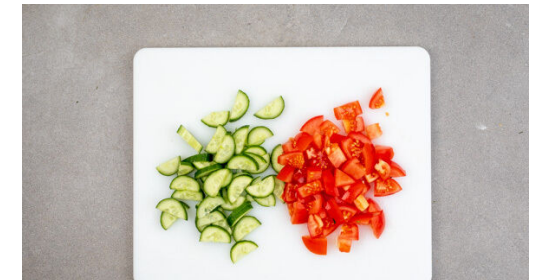
**5. Rotkohl verfeinern**

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden. 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.



**3. Karotte & Falafeln braten**

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.



**6. Gurke & Tomaten schneiden**

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Den **Bulgur** auf Teller verteilen. Die **Gurken**, die **Tomaten**, die **Karotten**, den **Rotkohl** und die **Falafeln** darauf anrichten, mit der **Joghurtsauce** beträufeln und mit dem **Feta** garniert servieren.