



Bulgur-Bowl mit doppelt Falafeln

mit Karottengemüse, Rotkohl und Joghurt



20-30min



4 Portionen

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 ¹
- 3 Karotten
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Pck. Falafeln ³
- 10g Schnittlauch & Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Becher Joghurt ²
- 1 Stück Rotkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Gurke
- 3 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- 2 große Pfannen
- Messbecher

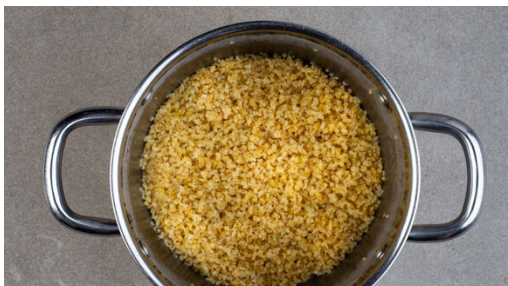
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 933kcal, Fett 46.3g,
Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 28.2g



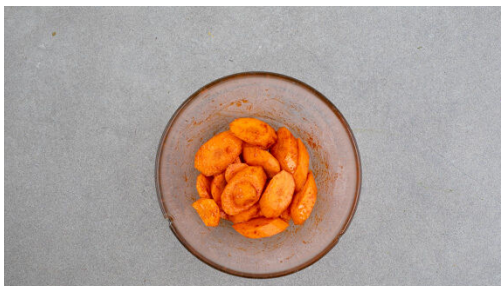
1. Bulgur kochen

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.



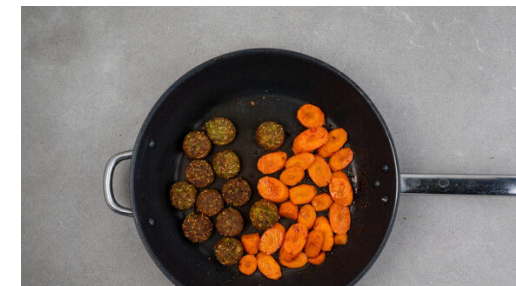
2. Karotten vorbereiten

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



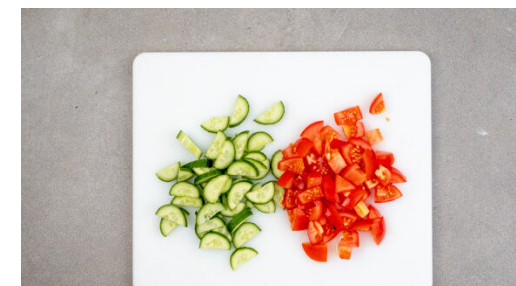
5. Rotkohl verfeinern

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 8-10Min. braten, bis die **Karotten** weich und gar sind. Nebenher die **Falafeln** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl rundum 5-6Min. braten, bis die **Falafeln** goldbraun sind. Ggf. 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 **Bulgur** auf Teller verteilen. Die **Gurken**, die **Tomaten**, die **Karotten**, den **Rotkohl** und die **Falafeln** darauf anrichten und mit der **Joghurtsauce** beträufelt servieren.