



Veganer Falafelburger

mit Tomaten-Gurken-Salat und Tahini



20-30min



2 Portionen

Falafeln isst man nur eingerollt in Fladenbrot auf dem nächtlichen Weg von der Party nach Hause? Weit gefehlt, denn auch als Burger machen die arabischen Kichererbsenbällchen eine hervorragende Figur. Vor allem mit cremigem Tahini - einer leckeren Sesampaste -, und knackig-frischem Gemüse. Mmmh!

- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Tahini ²
- 1 Pck. Falafeln ²
- 2 Burgerbrötchen ¹
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier

Allergene

Kann Spuren enthalten von: Eier, Milch,
Sojabohnen, Schalenfrüchte

Energie 564kcal, Fett 26.7g,
Kohlenhydrate 61.9g, Eiweiß 17.8g



1. Salat vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Gurke** der Länge nach vierteln, dann quer in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **½ der Zwiebel** schälen und in feine Streifen schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Zwiebel** verwenden. Die **Tomaten** grob würfeln.



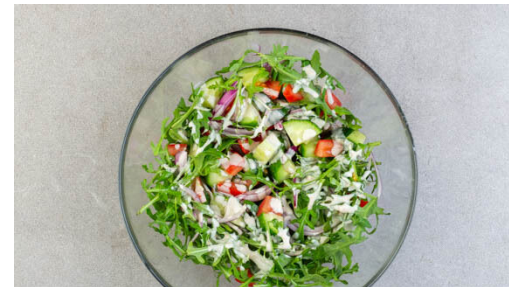
4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** halbieren und in den letzten 3-4Min. zu den **Falafeln** aufs Blech geben und knusprig aufbacken.



2. Sauce vorbereiten

Die **½ des Knoblauchs oder mehr** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Tahini** mit dem **Knoblauch**, 1EL hellem Essig und 3-4EL Wasser zu einer glatten **Sauce** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Salat mischen

Die **Gurken**, die **Zwiebeln** und die **Tomaten** mit dem **Rucola** und der **Tahinisauce** vermengen.



3. Falafeln aufbacken

Die **Falafeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl vermengen und im Ofen ca. 10Min. aufbacken.



6. Burger belegen

Die **unteren Brötchenhälften** nach Geschmack mit dem **Salat** und den **Falafeln** belegen. Mit den **oberen Brötchenhälften** abdecken und mit dem **restlichen Salat** als Beilage servieren.