

## 16. Mai Ankunft in Nazareth

### Falaffel-Wrap

1	Rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
250g	Butterschmalz
2 Dosen	Dose(n) (à 425 ml) Kichererbsen
0,5 Bund	Bund Petersilie
0,5 Bund	Bund Koriander
2 Stück	Eigelb (Größe M)
8EL	Paniermehl
2EL	Mehl
Etwas	Salz
Etwas	Pfeffer aus der Mühle
ca. 1/2 TL	Kreuzkümmel
1 Packung	Tortilla Weizenfladen (8 Stück ; 320 g)
150g	Datteltomaten
250g	Salatgurke
80g	Rauke
200g	Tsatsiki
8TL	Aiwar (Pikant-scharfe Gewürzpaste)
	Alufolie

#### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. 1 TL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 2–3 Minuten andünsten, herausnehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Kichererbsen in ein Sieb gießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Koriander und Eigelbe mit dem Schneidstab pürieren.

5 EL Paniermehl und Mehl untermengen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.

Mit angefeuchteten Händen ca. 16 Bällchen daraus formen.

Bällchen in übrigem Paniermehl wenden.

Restliches Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen (nicht heißer als 170 °C, zur Probe tauchen Sie einen Holz-Kochlöffel in das Fett).

#### Immernoch Ankunft in Nazareth

Steigen Bläschen am Löffel auf, ist es heiß genug.

Bällchen darin in 2 Portionen 4–5 Minuten goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Weizenfladen nach Packungsanweisung erwärmen.

Inzwischen Tomaten waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Gurke putzen, waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden.

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Evtl. etwas kleiner schneiden.

Weizenfladen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen.

Tsatsiki gleichmäßig daraufstreichen.

Falafel-Bällchen halbieren und mit Salat, Ajvar, Tomaten- und Gurkenscheiben auf eine Hälfte jedes Fladens verteilen.

Hälfte ohne Belag überklappen und zu "Taschen" aufrollen.

Mit Holzspießen feststecken.

