



## MEIN GENUSS



### Falafel Burger




#### It's a match!

Must-have! Das Grillbutter Gewürz ist nicht nur ein Muss für's Barbecue, sondern auch für deinen Burger!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die **gekochten Kichererbsen** mit lauwarmem Wasser abspülen und sorgfältig abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, mit den Kichererbsen in eine Schüssel geben und zu einer Masse pürieren. **Grillbutter-Gewürz, Kreuzkümmel** sowie **Salz** hinzugeben und miteinander vermengen. Bei Bedarf kann der Masse noch etwas Kichererbsenmehl hinzugefügt werden. Dies hält die Falafel-Bällchen am Ende besser zusammen.
- 2 Aus der Masse mit befeuchteten Händen gleich große, **kleine Kugeln** formen. **Die Falafelbällchen** in einer Pfanne mit reichlich Öl rundum goldgelb knusprig ausbacken. Auf einem Küchentuch das Fett abtropfen lassen.
- 3 Für die **Burger-Creme Avocados** halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Gehackte Tomate, Zitronensaft, Grillbutter-Gewürzzubereitung, Knoblauchpulver und **gehackte Minzblätter** hinzufügen und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 **Burger-Brötchen** halbieren, in einer beschichteten Pfanne mit der aufgeschnittenen Seite nach unten ohne Fett leicht **auf niedriger Stufe** anrösten. Mit Avocado creme, etwa drei Falafel-Bällchen, Salat und Belag nach Wahl zu einem **Burger** zusammensetzen und mit einem gemischten Salat servieren.

Guten Appetit! Genieße deinen **Falafel Burger**.

### Zutaten

#### Falafel:

200 g gekochte Kichererbsen  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 TL Grillbutter Gewürz  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Salz  
Pflanzenöl

#### Burger:

4 Burger Buns oder Pita Brote  
2 reife Avocados  
Salat  
1 große Tomate  
2 EL Zitronensaft  
1 TL **Grillbutter Gewürzzubereitung**  
1 TL Knoblauchpulver  
1 Zweig Minze  
**Salz** und Pfeffer



## MEIN GENUSS

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.10.2026.