



# **Falafel Burger**



#### It's a match!

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







Zubereitung **20 min** 

## Zubereitung

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.

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.

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.

**Burger-Brötchen** halbieren, in einer beschichteten Pfanne mit der aufgeschnittenen

Seite nach unten ohne Fett leicht **auf niedriger Stufe** anrösten.

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



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 29.04.2026.