

## FALAFEL-BURGER MIT TOMATEN-RELISH



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 450g



Bresc Harissa  
Gewürzmischung 450g



Bresc Korianderpüree  
450g



Bresc Marinierte  
Pfefferschoten 1000g

### ZUTATEN

10

#### Für die Burger

- 875 g Kichererbsen
- 125 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 50 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 25 g Bresc Korianderpüree (Korianderpüree)
- 1 Zitrone abgeriebene Schale und Saft
- 8 g Kreuzkümmel
- 8 g Bresc rode peperpüree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 3 dl Gemüsebrühe
- 5 Eier
- 100 g Wasser
- 250 g Mehl
- 500 g Cornflakes (zerdrückt)
- 10 Pita-Brötchen
- Eisbergsalat

#### Für das Tomaten-Relish (4 kg)

- 3 kg Tomaten
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1,25 kg Bresc Sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 4 dl Weißweinessig
- 3 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 625 g Zucker
- Pfeffer und Salz
- Öl
- Kartoffelstärke
- Sonstiges
- 1 rote Zwiebel
- Pfefferminze
- Koriander
- Türkischer Joghurt
- 125 g Bresc Harissa
- 125 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)



Bresc Rotes  
Pfefferschotenpüree  
450g



Bresc Spanischer  
Knoblauch aus  
Andalusien 450g

## ZUBEREITUNG

Ofen und Fritteuse auf 180°C vorheizen.

Die Tomate in Stücke schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Tomate andünsten und garen, dann den Zucker hinzufügen. Mit dem Essig ablöschen. Abgeriebene Zitronenschale und -saft, Pfeffer und Salz nach Belieben hinzufügen. Dünsten bis es ein Ganzes wird und auf die gewünschte Dicke einkochen oder mit Kartoffelstärke binden.

Für die Burger die Schalotte und den Knoblauch anschwitzen.. Kichererbsen, Paprikapüree, Kreuzkümmel und Brühe hinzufügen. Mit Zitronensaft und -schale, Pfeffer, Salz und Koriander abschmecken. Die Mischung leicht pürieren. Abkühlen lassen und zu Bürgern formen. Gut abkühlen lassen und mit dem Mehl, Ei und den zerdrückten Cornflakes panieren.

Die Brötchen bei 180°C backen. Die Bürger in wenigen Minuten knusprig frittieren. Die Brötchen mit Salat, Burgern und Relish belegen. Mit extra roten Zwiebelringen, Joghurt, Harissa, Minze und Koriander garnieren.