

**Falaffelburger mit Joghurt-Dip****Zutaten für 6 Burger:**

1	Fladenbrot vom türkischen Supermarkt
200g	Kichererbsen (über Nacht in kaltem Wasser einweichen)
50 g	Möhren
50 g	Knollensellerie
1 Bund	Lauchzwiebeln
1 Bund	Koriander
1 Bund	Blattpetersilie
20 g	Ingwer gerieben
2 Tl.	Kurkuma
50 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Cumin
	Gurke & Tomate
500 g	Naturjoghurt
1	Limette (Saft & Zesten)
50 g	Honig
30 g	Ingwer
1 Tl	Curry
1	Mango (ready to eat)
50 g	gerösteten Sesam
1 Bd.	Frischer Koriander

Zubereitung:

- Gemüse waschen und in ca. 1cm große Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anbraten.
- Die Gewürze dazu geben und kurz mitrösten. Gemüse garen lassen.
- Eingeweichte Kichererbsen abschütten und gemeinsam mit den frischen Kräutern durch den Wolf oder die Küchenmaschine lassen. Olivenöl untermischen.
- Gemüse zu den Kichererbsen geben und gut miteinander vermengen
- Daraus 6 Burger abdrehen (12-15 cm Durchmesser). Diese in einer Pfanne goldgelb anbraten und im Ofen auf 180°C ca. 10 bis 15 Minuten fertig garen.
- Joghurt, Gewürze und den geschnittenen Koriander in eine Schüssel geben
- Die Mango schälen, Fleisch würfeln und zum Dip dazu geben. Abschmecken.
- Sesam zum Schluss in die Masse geben

Das Fladenbrot im Ofen erwärmen, in sechs Stücke schneiden. Deckel und Boden mit etwas Joghurt-Dip Bestreichen. Burger auf die Unterseite legen. Mit Gurke und Tomate garnieren. Deckel darauf legen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß, gutes Gelingen und viel Freude mit dem Rezept.

Mit Kulinarischen Grüßen

Marcus Scherer, Leitung Küche des Israeltischen Krankenhauses in Hamburg