



Lebensretter-Burger Veggie (Falafel)



PORTIONEN: 80

Zutaten

160 Falafel Bällchen

80 Mehrkorn-/oder Burgerbrötchen

8 Stück Salatgurke

40 Tomaten

1,5 kg Römervalat

20 Avocado

800 g vegane Mayonnaise

400 g mittelscharfer Senf

Öl zum Anbraten der Falafel Bällchen

Anleitung

1. Falafel Bällchen gemäß Verpackungshinweise in Pfanne gleichmäßig anbraten.
2. Gurke waschen und in feine Scheiben schneiden.
3. Tomate putzen, trocknen und in Scheiben schneiden.
4. Salatblätter waschen und trocken tupfen.
5. Brötchen halbieren und untere Hälfte mit 1 TL vegane Mayonnaise bestreichen, Salatblätter auflegen.
6. Falafelbällchen in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Tomaten und Gurken auf Salatblätter schichten.
7. Zweite Brötchenhälfte mit veganer Mayonnaise und mittelscharfem Senf bestreichen und auflegen.

Verpackungstipp: Snacktasche oder kompostierbare Snackboxen