

ENTWICKELT VON MANUEL HOCK, DEVELEY SENF & FEINKOST GMBH

FALAFEL- BOWL

ZUTATEN

- 150 g Parboiled Reis, gegart
- 35 g Develey Paprika Relish
- 35 g Develey Sour Cream
- 4 Stück Falafelbällchen
- 60 g Mischsalat
- 50 g Salatgurke
- 30 g Paprika, rot
- 40 g Karotten
- 2 g Rote Bete Sprossen
- 75 ml Develey Joghurt Dressing
(= 1 Beutel)

SNACK 
KULTUR




1 PORTION



Develey
FOOD SERVICE


AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim



BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Reis kochen, abschütten und mit kaltem Wasser abschwemmen bzw. abkühlen lassen. Den abgekühlten Reis mit Develey Paprika Relish und Develey Sour Cream mischen.

3

Falafel in einer Pfanne mit Öl oder im Ofen circa 5 Minuten erhitzen und danach abkühlen lassen. Mischsalat in einer Bowl anrichten.

4

Paprikastreifen, gewürfelte Gurken sowie Reis auf dem Salat verteilen.

5

Kartottenstreifen ergänzen.

6

Falafel und Sprossen hinzugeben.

7

Dressing darüber geben und servieren.
Kann auch als „Bowl to go“ angerichtet werden. Fertig!

SNACK  KULTUR

SPRECHEN SIE MIT IHREM BAKO-FACHBERATER.



Das Making-of –
Die Zubereitungsschritte
als Film finden Sie auf
www.baeko.de