

Mach dir dein eigenes Streetfood! 12 raffinierte Falafel-Ideen



So klein, aber vollgespickt mit extra viel Geschmack. Die Kügelchen sind der beste Beweis, dass Glücklicher-Soulfood auch im Kleinformat daher kommen kann. Und falls du dachtest, Falafeln gibt es nur klassisch aus Kichererbsen - unsere lieben Blogger haben da noch ein paar spannende neue Kreationen parat. Pistazien, Sesam, Kürbis? Machen sich ebenfalls hervorragend in knusprigen Falafel-Bällchen!

Falafelsticks mit Sesamkruste

Von wegen Bällchen... Marsha hat ihre Falafeln einfach zu Sticks geformt. Und zwar aus einem ganz einfachen Grund: Damit sie sie besser in Saucen dippen kann. Ganz schön raffiniert! Die zusätzliche Sesamkruste sorgt außerdem nicht nur für eine hübsche Optik, sondern gibt den Sticks noch extra Crunch. [Zum Rezept](#)



[Falafelsticks mit Sesamkruste](#) © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

Veganes Tomaten-Curry mit Falafel

Was dabei herauskommt, wenn man die indische und die arabische Küchen miteinander vereint? Dieses himmlische Tomatencurry mit Falafel. Die Basis: Passierte Tomaten und cremige Kokosmilch – verfeinert mit knusprigen Falafelbällchen. [Zum Rezept](#)

Mach dir dein eigenes Streetfood! 12 raffinierte Falafel-Ideen



Veganes Tomaten-Curry mit Falafel



Gefüllte Paprika mit Falafel

Weißer Bohnen und Mangold Falafel

Statt Kichererbsen kommen bei Daniela und Michael einfach weiße Bohnen in den Falafelteig. Dazu Mangold, Petersilie, Knoblauch, Kümmel und Zitrone. Das Ergebnis ist herrlich leicht, würzig und genauso wie es sein soll: außen knusprig, innen weich. [Zum Rezept](#)



Weißer Bohnen und Mangold Falafel © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Gefüllte Paprika mit Falafel

Ein Bällchen, zwei Bällchen oder doch lieber drei Bällchen? Wir nehmen gleich den ganzen Teig und füllen unsere Paprika randvoll mit der würzigen Masse. Dazu: eine herrliche cremige Dillsauce. Maximaler Falafelgenuss! [Zum Rezept](#)

Buddha Bowl mit Falafel und Ofengemüse

Was ist bunt, gesund und vollgepackt mit leckeren, warmen Sattmachern? Na diese großartige Buddha Bowl mit geröstetem Ofengemüse, knusprigen Falafelbällchen und zartem Spinat. [Zum Rezept](#)



Buddha Bowl mit Falafel und Tofu

Kürbis-Falafel mit Tahini und Avocado

Sandra sorgt für Sonnenschein auf deinem Falafelteller. Wie das geht? Sie mischt unter ihren Falafelteig einfach noch das saftige, leuchtend-orange Fleisch von Hokkaido-Kürbis. Zum Dippen gibt's eine mild-scharfe Tahini-Chili-Sauce und eine cremige Avocado-Koriander-Sauce. [Zum Rezept](#)

Mach dir dein eigenes Streetfood! 12 raffinierte Falafel-Ideen



Kürbis-Falafel mit Tahini und Avocado © Sandra Cetin | Hase im Glück

Pistazien-Falafel mit gerösteten Mohn-Kirschen

Falafeln, die an Marzipan erinnern? Mit einem Hauch Amarettogeschmack, ohne aber einen Schuss Alkohol im Teig? Pistazien sind der Clou! Zusammen mit Kichererbsen und den anderen üblichen Verdächtigen, wie Tahini, Petersilie und Kümmel, aber auch Ingwer und Zimt, hat Denise kleine, feine Falafel-Herrlichkeiten gezaubert. Die Knusperbällchen passen wunderbar zu ihren saftigen Mohn-Kirschen aus dem Ofen. [Zum Rezept](#)



Pistazien-Falafel mit gerösteten Mohn-Kirschen © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Fitness-Falafel-Guacamole-Sandwich

Mit diesem Sandwich im XL-Format hast du richtig was in der Hand. Zwei dicke, weiche Falafel aus Kichererbsen, Cashews und Zucchini machen es sich gemeinsam mit Tomaten und Rucola auf einer Schicht cremiger Guacamole gemütlich. Dieser gesunde Leckerbissen macht satt, gibt neue Energie und ist mehr als nur ein belegtes Brot. [Zum Rezept](#)

Mach dir dein eigenes Streetfood! 12 raffinierte Falafel-Ideen



Fitness-Falafel-Guacamole-Sandwich



Blumenkohl-Falafel mit Rote-Bete-Dip

Kräuter-Pistazien-Falafel

Elas fettarmer Snack mit vollem Kräuter-Würz-Aroma ist schnell gemacht und genauso schnell verputzt. Ihre Knusperbällchen werden im Ofen gebacken und lassen sich im Anschluss mit bestem Gewissen genießen. Da kann man gerne mal einen Nachschlag nehmen, oder zwei, oder drei... [Zum Rezept](#)



Kräuter-Pistazien-Falafel © Ela | Transglobal Pan Party

Blumenkohl-Falafel mit Rote-Bete-Dip

Blumenkohl statt Kichererbsen und Rote-Bete-Dip statt Hummus! Mit ein paar einfachen Zutaten machst du aus dem Streetfood-Klassiker einen extravaganten Pausensnack. [Zum Rezept](#)

Pita mit Falafel, Ofenpommes und Tzaziki

Eine Handvoll Fritten, eine Handvoll Süßkartoffelpommes, ein paar Falafel und dazu ein Klecks Tzaziki - nicht auf dem Teller, sondern auf der Hand - eingerollt in einer luftig-leichten Pitatasche. So schmeckt Fast-Food für zu Hause. [Zum Rezept](#)



Pita mit Falafel, Ofenpommes und Tzatziki

„Brotloser“ Falafel Veggie Burger aus dem Ofen

Jetzt ein Burger! Aber die Kohlenhydrate... und fettiges Fleisch? Nö, muss nicht sein. Das geht auch anders. Als gestapelter Falafel-Burger zum Beispiel. Mit knackigem Salat, saftigen Tomaten und dazu Hummus, Knoblauch- und Chilisauce. Perfekt. [Zum Rezept](#)

Mach dir dein eigenes Streetfood! 12 raffinierte Falafel-Ideen



”Brotloser” Falafel-Veggie-Burger