

Pakora (Vorspeise aus Indien) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Kartoffeln, 4-5 Zwiebeln, 0,5 Blumenkohl, ca 50 gr Spinat, 3 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Garam Masala (indische Gewürzmischung), 0,5 Teelöffel Chillipulver, 1 Prise Currypulver Madras, 1 Prise Ingwer, 1 Teelöffel Koriander, 4-5 Tassen Kichererbsenmehl, ca 1 l Öl zum Fritieren.

Die Vorbereitungen:

- Kartoffeln nicht kochen oder schälen, nur heiß abwaschen und in kleine Stücke schneiden (ungefähr daumengroß).
- Zwiebeln halbieren, schälen und anschließend in dünne Ringe schneiden.
- Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und putzen.
- Spinat verlesen und waschen.

Die Zubereitung:

- Gemüse in einer Schüssel mit den Gewürzen vermischen.
- Anschließend Kichererbsenmehl nach und nach mit etwas Wasser dazugeben bis die Masse bindet und nicht mehr klebt.
- kleine Bällchen formen und in heißem Öl (oder in heißem Fett in der Friteuse) fritieren.

Mit frischem Blattsalat und Tomaten servieren.

Garam Masala ist eine Gewürzmischung aus Indien bestehend aus gemahlenem Pfeffer, Nelken Kardamon, Koriander, Kreuzkümmel, Muskat und minimal Zimt.