

Gemüse Pakora - Ausgebackenes

Indien-Nepal-Abende im März/April 2005
bei mir

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 8 Personen

1 große Kartoffel, geschält, gekocht, klein geschnitten
1 kleiner Blumenkohl, klein geschnitten
1 kleine rote Paprika, klein geschnitten
1 Zwiebel, klein geschnitten
5 Spinatblätter, klein gehackt
2 TL Garam Masala
2 TL Korianderpulver
225g Kichererbsenmehl
3 EL Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Cayennepfeffer
1 EL Zitronensaft
Pflanzenöl zum Fritieren

ZUBEREITUNG

Mehl, Gewürze, Zitronensaft und Backpulver mit etwas Wasser zu einem cremigen Teig verarbeiten und das Gemüse untermengen.
Öl erhitzen und die Masse esslöffelweise hineingeben, goldbraun fritieren.
Zusammen mit Mango-Chutney und Tomaten-Relish servieren.