

Gemüse im Kichererbsen-Teig mit zweierlei Chutney

Für zwei Personen

Für das Gemüse :

5 Kartoffeln	2 Auberginen	300 g Blumenkohl
300 g Spinat	100 g Kichererbsenmehl	1-2 Chillischoten
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Ajwain
1 EL warmes Öl	500 ml Öl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das rote Chutney:

2 große rote Tomaten	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ TL indischer Kümmel
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 EL neutrales Pflanzenöl	1 Prise Salz

Für das grüne Chutney:

100 g Joghurt	1 Limette, Saft	1 Bund Koriander
1 Bund Pfefferminze	1 EL Zucker	1 Prise Salz
1 grüne Chili-Schote		

Für das Gemüse :

Kichererbsenmehl, Backpulver, Paprikapulver, etwas Salz, Ajwain und 1 EL warmes Öl in einer Schüssel vermischen. Der Teig sollte eine Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig haben. Kartoffeln schälen.

Auberginen, Blumenkohl, Kartoffeln und Spinat klein schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Kleine Gemüsestücke in den Teig tauchen, in das heiße Öl geben und goldbraun fritieren. Frittiertes Gemüse auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.

Das Chutney, nach unten stehendem Rezept, dazu reichen.

Für das rote Chutney:

Öl in einem Topf erhitzen. Kümmel hineingeben und kurz anbraten.

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Tomate in einem Topf abbrühen, schälen und mit der Zwiebel zum Kümmel hinzufügen, ca. 6 Minuten kochen lassen. Pürieren und anschließend mit Salz und Zucker abschmecken.

Für das grüne Chutney:

Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Koriander und Pfefferminze abbrausen, trocknen, Blätter abzupfen und klein schneiden. Joghurt, Limettensaft, Koriander und Minze vermengen und mit einem Pürierstab pürieren. Chutney mit Zucker und Salz abschmecken.

Die Pakoras auf Tellern anrichten, mit den Chutneys garnieren und servieren.

Catherine Steuber am 11. April 2017