

# Vegetarische indische Gemüse-Krapfen mit Gurken-Minz-Dip

## Für 4 Personen

### Für die Gemüsekräpfen:

2 mittlere Zwiebeln, in Streifen	3 EL Bockshornklee, geschnitten	3 EL Koriander, gehackt
3 Kartoffeln, gewürfelt	500 g Blattspinat jung	$\frac{1}{2}$ Stk. Spitzkohl, geschnitten
2 Karotten, in Streifen	1,5 TL Knoblauch Paste	1 TL Chili grün, gehackt
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen	2 TL rote Chili Pulver	1 TL Kurkuma Pulver
Salz nach Bedarf	300 g Kichererbsenmehl	200 g Reismehl
Wasser	2 Liter Öl	1 TL Backpulver

### Für den Gurken-Minz-Dip:

500 g griech. Joghurt	1 EL frische Minze	1 Salatgurke, gehobelt
0,5 TL Chili grün, Pulver	Kreuzkümmel	Salz
1 Zitrone, Abrieb	Koriandersaat	Minzblättchen

### Für die Gemüsekräpfen:

Die einzelnen Zutaten für die Kräpfen (Zwiebel, Koriander, Spitzkohl, Kartoffel, Karotten, Knoblauch, Chili grün, Bockshornklee, Koriander, Blattspinat) in Streifen oder Würfel schneiden und in einer Schüssel vermengen. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Nun die Zutaten mit Kichererbsen- und Reismehl bestäuben und mit etwas Wasser gut durchkneten. Die Masse sollte ein wenig klebrig sein, aber nicht zu nass. Gegebenenfalls noch etwas Kichererbsenmehl und das Backpulver unterheben.

Aus der Masse kugelförmige golfballgroße Portionen formen und dann in 160 Grad heißem Fett kross und goldgelb ausbacken.

### Für den Gurken-Minz-Dip:

Für den Gurken-Minz-Dip den Griechischen Joghurt mit der gehackten Minze und der gehobelten Salatgurke vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Chilipulver, Koriandersaat und Kreuzkümmel abschmecken.

Die Kräpfen auf einer Platte servieren, den Dip in eine extra Schüssel geben und mit ein paar Minzblättchen garnieren.

Sebastian Lege am 27. Januar 2018