

VEGAN UND
GLUTENFREI

KARTOFFEL & ZWIEBEL PAKORA



Für 8 Portionen

ZUTATEN

2 Kartoffeln
1 große, grob zerkleinerte,
rote Zwiebel
40 g feingehackte Koriander-
blättchen
1 fein gehackte, grüne Chili
300 g Kichererbsenmehl
1 TL Ajowan Samen (Bio-Laden)
1 TL Salz
1 TL Chilipulver
300 ml Wasser

Sonnenblumenöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Kichererbsenmehl, Ajowan Samen, Salz und Chilipulver in einer Schüssel mischen. Zwiebeln, Kartoffeln, Koriander und die grüne Chili dazugeben und gut verrühren. Langsam Wasser darüber gießen. Die Masse so lange mischen, bis sämtliche Zwiebel- und Kartoffelstückchen von allen Seiten bedeckt sind.

Pfanne zu $\frac{1}{3}$ mit Sonnenblumenöl füllen und auf 180 °C erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, kleine Portionen mit einem Löffel in die Pfanne geben und 3–4 Minuten frittieren, bis die Pakora goldbraun sind. Wenden und nochmals 3–4 Minuten frittieren.

Tipp:

Noch heiß mit Koriander garniert oder Tamarinden-Chutney servieren.