



Indische Pakoras mit Kokosnuss-Chutney

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

½ Aubergine, 2 mittelgroße Kartoffel, 2 Zwiebel, 1 rote Paprika, 5 Blumenkohlröschen,
200g Kicherbsenmehl, etwas Salz, eine Priesse Chilipulver (nach Geschmack), Öl zum Frittieren, Wasser

Das Mehl mit Wasser zu einem Teig verrühren. Die Konsistenz sollte ähnlich einem dicken Pfannkuchenteig sein. Den Teig mit Salz und Chilipulver würzen. Die Kartoffel, die Aubergine und den Blumenkohl in feine Scheiben schneiden oder fein hobeln. Die Paprika und die Zwiebel in Scheiben von ½ cm schneiden. Das Öl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Gemüsstücke in den Teig tauchen und frittieren bis sie goldgelb sind. Kurz auf Küchepapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Kokosnuss-Chutney

Zutaten:

50g Chutney-Linsen, 100g geraspelte Kokosnuss, 80ml Kokosnussmilch, Salz, ½ grüne Chili ohne Kerne

Die Kokosnussraspel mit der Kokosnussmilch verrühren und 2 Stunden quellen lassen.

Anschließend alle Zutaten vermischen und mit dem Pürierstab zu einem Brei zerkleinern. Eventuell mit Öl oder Wasser verdünnen. Mit Salz abschmecken.

Garnelen schmecken auch hervorragend!