



Frittiertes Gemüse

Pakora

Pakorاس werden unter anderem auch mit Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln, Kürbis, Paprika oder Chili zubereitet. Hierfür das Gemüse in Scheiben schneiden.

Herkunft: Indien

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Kichererbsenmehl

2 TL Öl

1 TL Backpulver

¼ TL Salz

75 ml Wasser

300 g Blumenkohl

Zum Frittieren

300 ml Öl

Vorbereitung

Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen.

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Das Öl in einem Wok oder einem großen Topf erhitzen. Das Gemüse in den Teig tauchen und so viele Scheiben wie möglich in dem heißen Fett goldgelb und knusprig ausbraten. Dazu schmeckt Pfefferminzchutney sehr gut.