



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 175

Indische Pakora mit Amchur



10 Minuten



10 Minuten



20 Minuten

Zutaten

4 große Zwiebeln, in Scheiben
geschnitten

Für den Teig:

200 g Kichererbsenmehl

25 g Reismehl

 Meersalz nach Geschmack

 1 Prise Chili

 1 TL Koriander, gemahlen

 1 TL Kreuzkümmel,
gemahlen

 2 EL Bio Amchur

 ½ TL Kurkuma

 1 EL Olivenöl

ca. 250 ml Wasser

Für den Dip:

 1 Tasse gehackte Kräuter,
z.B. Koriander, Minze, Dill

 1 EL Bio Amchur

Saft ½ Zitrone oder Limette,
oder eingelegte Zitronen,
sehr fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, durch die
Presse gedrückt

 2 EL Olivenöl

1 TL Agavendicksaft

 Meersalz

 Weißer Pfeffer

Alle Zutaten für den Dip in einem Schälchen verrühren und gut abschmecken. Alle Zutaten für den Teig glatt verrühren, dabei so viel Wasser hinzufügen, dass er dickflüssig wird. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebelscheiben portionsweise durch den Teig ziehen und mit einem Löffel in das heiße Öl legen. Kräftig von beiden Seiten frittieren, bis der Teig knusprig ist. Die Pakora auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Dip heiß servieren.

Guten Appetit!