

Pakoras (vegan)

(Rezept aus: Klimatopf, Franziska Stöckli und Christine Brombach, AT Verlag)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Karotte
- 1 Kohlrabi
- 1 Zucchini
- 140 g Kichererbsenmehl
- 2 TL Backpulver
- wenig Muskatnuss, frisch gerieben
- wenig Zimt, gemahlen
- ¼ TL Madras-Curry
- ½ TL Koriander, gemahlen
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer, aus der Mühle
- 4 EL Öl

Anmerkung der A Point-Redaktion: Beim Ausprobieren des Rezepts sind wir leicht vom Original-Rezept (oben) abgewichen: Wir haben zusätzlich zu den oben aufgeführten Gemüsen noch eine geräfelte Zwiebel und eine gepresste Knoblauchzehe zur Gemüsemasse gegeben. Wir haben auch deutlich weniger Salz und Pfeffer zur Masse hinzugefügt.

Zubereitung:

Die Karotte und die Kohlrabi schälen und wie die Zucchini nacheinander auf der Gemüsereibe in eine Schüssel raffeln. Das Kichererbsenmehl, das Backpulver und die Gewürze begeben. Alles gut mischen, bis ein dicker Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen.

Je 1 Esslöffel Teig in die Bratpfanne geben und rundum goldbraun braten (ergibt gut 20 Pakoras) Die Küchlein kurz auf einem Haushaltspapier entfetten.

Tipp: Pakoras schmecken kalt und warm.