

PAKORA AUS GEMÜSESCHALEN

ZUTATEN FÜR 20 KLEINE BEIGNETS

- Schalen von Bio-Wurzelgemüse: Karotten, Pastinaken, Kartoffeln...
- 3 EL Kichererbsenmehl
- 1 EL Reismehl
- ½ TL Kümmelsamen
- 1 gestrichener TL Currypulver
- 1 gestrichener TL Paprikapulver
- ½ cm Raps- oder Sonnenblumenöl oleic (spezielles Frittieröl)
- Salz



1/ Schalen vom Wurzelgemüse, z. B. Karotten, gelben Rüben, Pastinaken oder Kartoffeln aufheben.

2/ Schalen zweimal mit warmem Wasser waschen, abtropfen lassen und mit einem sauberen Tuch trocknen.

3/ Grob in nicht zu lange Stücke schneiden, sodass sich am Ende leicht kleine Beignets daraus formen lassen.

4/ In einer kleinen Schüssel 3 Esslöffel Kichererbsenmehl und einen Esslöffel Reismehl verrühren.

5/ Hinzugeben: ½ Teelöffel Kümmelsamen, 1 gestrichenen Teelöffel Currypulver und 1 gestrichenen Teelöffel Paprikapulver.

Je nach Belieben können Sie auch ein wenig gehackten Ingwer und einige Flocken frischen Koriander hinzugeben.

6/ Salzen und zu einer homogenen Masse verrühren.

7/ Nach und nach unter Rühren Wasser hinzugeben, bis ein Beignet-Teig entsteht.

8/ Alle Schalen in eine grosse Salatschüssel geben und den Beignet-Teig unter Rühren nach und nach darunter mischen.

9/ Einen halben Zentimeter neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) in einer Pfanne erhitzen.

10/ Kleine Beignets formen und in der Pfanne rösten, bis sie auf beiden Seiten eine goldbraune Farbe annehmen.

11/ Auf Küchenpapier geben und heiss salzen.



Guten Appetit!