

Gemüse Mix Pakoras



Gemüse Mix Pakoras

Zubereitungszeit:

45 Minuten (4 Personen)

Zutaten:

1 rote Peperoni
1 Karotte
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Blumenkohl 350 gr.
80 gr. Kichererbsenmehl

Gewürzmischung:

1/2 TL Kurkuma
1/2 TL Paprika Pulver
1/2 Jeera Pulver
1/2 TL Sabji Masala
1/2 TL Amchoor
1/2 – 3/4 Gemüse-Bouillon

Zubereitungsanleitung:



Zutaten ...



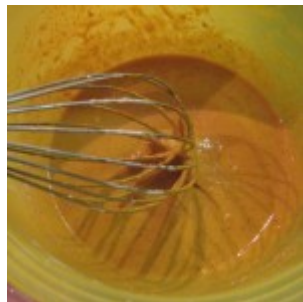
Gewürzmischung ...



1) Kichererbsenmehl und Gewürzmischung in einer Schüssel geben.



2) 2 dl warmes Bouillon-Wasser hinzufügen und mit einem Schwingbessen rühren, das es kein Mehlklumpen ergibt.



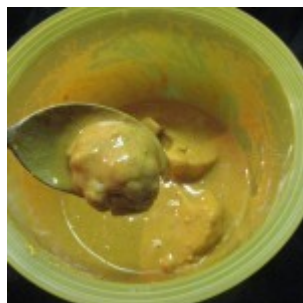
3) Der Teig darf nicht zu flüssig sein. Als Faustregel z.Bsp. sollte der Teig am Schwingbessen leicht haften.



4) Die Gemüse in einem Dampkochtopf dünsten.



5) Portionsweise die Gemüse in den Teig eintauchen.



6) So sollte es dann aussehen, smile!



7) Im heissem Olivenöl, in der Pfanne, die Gemüse frittieren bis sie goldig werden.



8) So wie auf diesem Bild, smile!



9) In einem Papier-Haushaltspapier das Öl abtropfen lassen.



10) Ich wünsche einen guten Appetit.