



Indische Gemüse-Pakoras

mit Cashewdip und Kaki-Minze-Salsa



30-40Min.



2 Personen

Pakoras kennt man aus indischen Restaurants, wo sie als Vorspeise gehandelt werden. Für dieses Hauptgericht haben wir überlegt, wie man den Gemüseklassiker auch ohne Frittieren zu Hause zubereiten kann. Et voilà: Wir mischen Karotten, Wirsing und Zwiebeln mit dem typischen Teig aus Kichererbsenmehl und backen Taler im Ofen. Dazu gibt es einen cremigen Cashewdip und eine frische Kaki-Minze-Salsa!

