Frittiertes Gemüse
Pakora

Pakoras werden unter anderem auch mit Auberginen, Zwiebeln, Kartoffeln, Kürbis, Paprika oder Chili zubereitet. Hierfür das Gemüse in Scheiben schneiden.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Kichererbsenmehl
2 TL Öl
1 TL Backpulver
¼ TL Salz
75 ml Wasser
300 g Blumenkohl
Zum Frittieren
300 ml Öl

Vorbereitung

Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen.

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Das Öl in einem Wok oder einem großen Topf erhitzen. Das Gemüse in den Teig tauchen und so viele Scheiben wie möglich in dem heißen Fett goldgelb und knusprig ausbraten. Dazu schmeckt Pfefferminzchutney sehr gut.

© 2026 coquina.de