

Kachori mit Erbsenfüllung (Aus Indien)

**400g Vollkornmehl
1TL Salz
350ml Wasser**

mit
und
zu einem glatten Teig verarbeiten und
zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

1 rote Chili

waschen, längs halbieren, entkernen und
fein hacken. Dann mit

**1EL Ingwer,
1TL Kreuzkümmel
3EL Erdnussöl
120g Erbsen**

und
anbraten.
dazugeben und gut vermischen.

Den Teig portionsweise zu Bällchen formen und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Das Erbsenpüree einfüllen und mit Teig überziehen. Die Bällchen dann entweder frittieren oder etwa 10 Minuten im Ofen backen.

Ergibt: Ca. 6 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 30min.

Backzeit: Ca. 10min. Bei 200°