

Kimanga mit Gemüsebällchen und Kokossauce (Aus Kenia)

Für Kimanga:

1 Maniokwurzel

schälen, den Strauch entfernen und in Stücke schneiden. Anschließend etwa 30min. Lang kochen. Zusammen mit pürieren und salzen

1 Dose Kidneybohnen

Für die Kokossauce:

2 Zwiebeln

klein hacken und in Öl anbraten.

2El gehacktes Koriandergrün,

1TL Kurkuma

und

400ml Kokosmilch

hinzufügen und 3min. kochen.

Für die Gemüsebällchen:

200g Kartoffeln

schälen und kochen.

100g frische Erbsen

und

200g Grünkohl

kochen. Das gekochte Gemüse zusammen mit

1 Dose Mais

pürieren. Anschließend

Mehl

nach bedarf hinzufügen und zu golfballgroßen Kugeln formen. Dann in

Salz und Pfeffer

mit

Mehl

gewürztem

wälzen. Anschließen frittieren, auf

Spieße stecken und sofort mit Kimanga und Kokossauce servieren.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: Mind. 50min

Kochzeit: Ca. 40min.