

## ***Pakorras (Aus Indien)***

140g Kichererbsenmehl,  
eine Prise Salz,  
kreuzkümmel,  
kurkuma,  
Chillipulver  
1TL Natron  
2Tl Zitronensaft  
2 El Pflanzenöl  
Ca. 8EL Wasser

2 Zwiebeln  
500ml Öl

und  
in eine Schüssel geben.  
und  
zugeben  
nach und nach unter rühren, so dass ein  
flüssiger Teig entsteht.  
in Ringe schneiden und unterziehen.  
auf 180 Grad erhitzen und die Zwiebelmischung  
löffelweise ins Öl geben und etwa 5min.  
frittieren

Die fertigen Pakoras auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen,  
während der Rest frittiert wird.

Die Zwiebeln können nach belieben mit jedem anderen Gemüse ausgetauscht  
werden. Allerdings sollte man das Gemüse dann vorher bissfest kochen. Sehr  
beliebt sind Pakoras z.B auch mit Blumenkohl oder Kartoffeln

***Zubereitungszeit: ca. 15min.***  
***Frittierzeit: 5min.***