

# Vegetar. indische Gemüsekrapfen mit Gurken-Minz-Dip

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/sebastian-lege-vegetarische-indische-gemüsekrapfen-](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-köche/sebastian-lege-vegetarische-indische-gemüsekrapfen-)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Gemüsekrapfen:

- 2 mittlere Zwiebeln, in Streifen
- geschnitten
- 3 EL Bockshornklee, geschnitten
- 3 EL Koriander, gehackt
- 3 Kartoffeln, gewürfelt
- 500 g Blattspinat jung
- ½ Stk. Spitzkohl, geschnitten
- 2 Karotten, in Streifen geraspelt
- 1,5 TL Knoblauch Paste / frisch
- gehackt
- 1 TL Chili grün, gehackt
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL rote Chili Pulver
- 1 TL Kurkuma Pulver
- Salz nach Bedarf
- 300 g Kichererbsenmehl
- 200 g Reismehl
- Wasser nach Bedarf
- 2 Liter Öl
- 1 TL Backpulver

### Zubereitung der Krapfen:

Die einzelnen Zutaten für die Krapfen (Zwiebel, Koriander, Spitzkohl, Kartoffel, Karotten, Knoblauch, Chili grün, Bockshornklee, Koriander, Blattspinat) in Streifen oder Würfel schneiden und in einer Schüssel vermengen. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken. Alles mit Kichererbsen- und Reismehl bestäuben und mit etwas

Wasser gut durchkneten. Die Masse sollte ein wenig klebrig, aber nicht zu nass sein.

Ggf. noch etwas Kichererbsenmehl und Backpulver unterheben.

Aus der Masse kugelförmige golfballgroße Portionen formen und in 160 Grad heißem Fett kross und goldgelb ausbacken.

### Für den Gurken-Minz-Dip:

- 500 g Griechischer Joghurt

- 1 EL frische Minze, gehackt
- 1 Salatgurke, gehobelt
- 1/2 TL grünes Chili-Pulver
- Kreuzkümmel nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- Abrieb 1 Zitrone
- Koriandersaat
- Einige Minzblättchen zum Garnieren

### **Zubereitung:**

**Für den Gurken-Minz-Dip** den Griechischen Joghurt mit der gehackten Minze und der gehobelten Salatgurke vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Chilipulver, Koriandersaat und Kreuzkümmel abschmecken.

### **Anrichten:**

Die Krapfen auf einer Platte servieren, den Dip in eine extra Schüssel geben und mit ein paar Minzblättchen garnieren.

Rezept: Sebastian Lege

Quelle: Kerners Köche vom 27.1.2018