



Zucchini Pakoras (Bratlinge) - vegan

Zutaten (für 4-6 Personen):

400g Zucchini

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

1 TL Salz*, etwas Pfeffer*

1 TL gemahlener Koriander* , 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)*

200g Kichererbsenmehl*

Olivenöl* (oder anderes Pflanzenöl)

Zubereitung:

Zucchini waschen und raspeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und zu den Zucchini raspeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel würzen. Alles gut mischen. Mit dem Kichererbsenmehl binden.

Nicht zu lange rühren, sonst wässert die Zucchini zu stark nach!

Kleine Küchlein formen und in reichlich Pflanzenöl ausbacken.

Besonders gut dazu schmecken Dips und Tapenaden.*

Zutaten mit Sternchen* erhalten Sie im fair.