Rezept

Brot-Pakoras

Ein Rezept von Brot-Pakoras, am 26.05.2025

Zutaten

250 g	Kichererbsenmehl
	½ TL gemahlener Koriander
	Salz
6 Scheiben	Toastbrot
	Öl zum Frittieren
	⅓ TL Backpulver
	je ¼ TL Kurkuma- und Chilipulver
2	mittelgroße Pellkartoffeln (vom Vortag)
3 EL	Minzchutney

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Aus Kichererbsenmehl, Backpulver, Koriander-, Kurkuma- und Chilipulver mit ca. ¼ l Wasser einen nicht zu dünnflüssigen Teig anrühren, salzen.

---

2. Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und auf 3 Toastscheiben verteilen. Die übrigen Brotscheiben mit Chutney bestreichen, auf die Kartoffelbrote klappen, andrücken und diagonal halbieren. Die Brote vorsichtig durch den Teig ziehen und portionsweise im heißen Öl hellbraun frittieren. Die Brotecken nochmals diagonal halbieren und z. B. mit dem Tamarinden-Dattel-Chutney servieren.