

Rezept

IMLI'S PAPDI CHAT

Ein Rezept von IMLI'S PAPDI CHAT, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Kartoffeln	Salz
100 g Mungobohnensprossen	1 Schalotte
½ TL gemahlener Kreuzkümmel	1 Msp. Chilipulver
½ TL Chat Masala	20 Papdi
400 g Naturjoghurt	4 EL Tamarinden-Chutney (siehe Rezept-Tipp)
2 EL grünes Chutney (siehe Rezept-Tipp)	4 EL Nylon-sev-Nudeln (feine Nudeln aus ØKichererbsenmehl)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und waschen, in kleine Würfel schneiden und in wenig Salzwasser zugedeckt in ca. 10 Min. weich garen. Die Sprossen in kochendem Salzwasser ca. 1 Min. blanchieren. Dann in ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die gegarten Kartoffeln ebenfalls in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Kartoffeln und Sprossen in eine Schüssel geben.
2. Die Schalotte schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Kreuzkümmel, Chilipulver und Chat Masala mischen und mit den Kartoffeln und Sprossen verrühren.
3. Je 5 Papdi auf Teller legen und die Kartoffel-Sprossen-Mischung darauf verteilen. Den glatt gerührten Joghurt und zum Schluss die beiden Chutneys darüberträufeln. Die Papdi mit den knusprigen Nylon-sev-Nudeln bestreut servieren.