

## Rezept

# Imli's Aloo Matar Ki Tikka Ragda

Ein Rezept von Imli's Aloo Matar Ki Tikka Ragda, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> gelbe Spalterbsen	<b>2 EL</b> Kurkumapulver
Salz	<b>1</b> Schalotte
<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 1 cm)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Kreuzkümmelsamen
<b>2</b> Tomaten	<b>½ TL</b> gemahlener Kreuzkümmel
<b>½ TL</b> Chat Masala	<b>300 g</b> Kartoffeln
Salz	<b>100 g</b> TK-Erbesen
<b>1 kleines Bund</b> Koriander	<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 3 cm)
<b>1</b> kleine rote Chilischote	<b>3 EL</b> Öl
<b>4 EL</b> grünes Chutney (siehe Rezept-Tipp)	<b>4-5 EL</b> Tamarinden-Chutney (siehe Rezept-Tipp)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für die Erbsenküchlein die Spalterbsen in einer Schüssel mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen.
2. Am Zubereitungstag die Spalterbsen in ein Sieb abgießen. Mit wenig Wasser, 1 EL Kurkumapulver und Salz in einen Topf geben. Die Erbsen zum Kochen bringen und zugedeckt in ca. 30 Min. weich garen. Abgießen und abtropfen lassen.
3. Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und jeweils in sehr kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kreuzkümmelsamen darin kurz braten. Die Schalotte dazugeben und glasig dünsten. Ingwer und Knoblauch mitdünsten.
4. Tomaten waschen, halbieren und in Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Tomaten mit der Schalotte ein paar Minuten köcheln. Spalterbsen, das übrige Kurkumapulver, gemahlene Kreuzkümmel und Chat Masala dazugeben. Alles in ca. 10 Min. zu einer festen Masse köcheln. Etwas abkühlen lassen, acht Küchlein daraus formen und warm halten.
5. Für die Kartoffelküchlein die Kartoffeln schälen, waschen in kleine Würfel schneiden und in wenig Salzwasser in ca. 10 Min. weich garen. Abgießen, mit dem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken und mit den aufgetauten Erbsen mischen.
6. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zerpfeifen. Ingwer schälen und fein hacken, Chilischote putzen, dabei nach Belieben die scharfen Kerne entfernen, waschen und fein hacken. Die Kartoffelmasse mit Koriander, Ingwer und Chili mischen und zu acht Küchlein formen.

7. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und vier Kuchlein darin auf beiden Seiten je ca. 3 Min. knusprig braten. Die übrigen Kuchlein im restlichen Öl braten. Erbsen- und Kartoffelkuchlein mit den Chutneys anrichten.