Rezept

Knusprige Kartoffel-Erbsen-Plätzchen

Ein Rezept von Knusprige Kartoffel-Erbsen-Plätzchen, am 09.06.2026

Zutaten

350 g	mehligkochende Kartoffeln
1	kleine Zwiebel
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 3 cm)
	1/2 TL Kreuzkümmelsamen
70 g	TK-Erbsen
1	1/2 EL frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
1	Knoblauchzehe
1 EL	Ghee + Ghee zum Braten (ersatzweise neutrales Pflanzenöl)
	je 1/3 TL Chili- und Kurkumapulver
1 TL	Garam Masala
1 EL	Kichererbsenmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken. Salzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 25 Min. gar kochen.

2. Inzwischen Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. 1 EL Ghee in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebel mit Kreuzkümmel und jeweils der Hälfte von Knoblauch und Ingwer andünsten. Die Hälfte Chili- und Kurkumapulver und die Erbsen zugeben, kurz mitbraten. 5-6 EL Wasser zugießen und offen bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. sanft kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Mit 1/2 TL Garam Masala und 1 TL Zitronensaft abschmecken, vom Herd nehmen.

3. Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Heiß pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Restlichen Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft, übriges Chili-, Kurkumapulver und Garam Masala, Kichererbsenmehl und Salz gut mit den Händen untermischen. Den Kartoffelteig vierteln. Jede Portion in der Handfläche zu einem Fladen formen und je 1/4 der Erbsen daraufgeben. Die Ränder darüber zusammendrücken und ein Plätzchen formen. Reichlich Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Plätzchen darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in je ca. 6 Min. goldbraun braten. Dabei einmal wenden. Heiß, nach Wunsch mit Raita, servieren.