

Rezept

# Knusprige Kartoffelplätzchen

Ein Rezept von Knusprige Kartoffelplätzchen, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> großes Bund Koriandergrün (etwa 100 g)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> grüne Chilischote	Saft von 1 Zitrone
<b>2 EL</b> Rosinen	<b>2 EL</b> Kokosraspel
<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 2 cm)
<b>2 EL</b> Kichererbsenmehl	1/2 TL Kurkumapulver
1/2 TL Chilipulver	<b>1 TL</b> Garam Masala
Ghee oder Sonnenblumenöl zum Braten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 8 Stück (4 Personen): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf mit Salzwasser geben, sodass sie gerade gut bedeckt sind. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa 25 Minuten gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen.
2. Inzwischen Koriandergrün waschen und trockenschütteln, Blättchen und Stängel grob hacken. 2 EL davon feiner hacken und beiseitestellen. Die Knoblauchzehe schälen, die Chilischote waschen und entstielen. Beides zusammen hacken und mit dem grob gehackten Koriander und der Hälfte des Zitronensafts mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine nicht zu fein pürieren. Die Rosinen grob hacken und mit den Kokosraspeln untermischen. Dann das Ganze mit Salz und etwa 1/4-1/2 TL Kreuzkümmel würzen.
3. Den Ingwer schälen und reiben oder ganz fein hacken. Kartoffeln (sie sollten am besten noch leicht warm sein) schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. (Wer keine Presse hat, zerdrückt sie erst gut mit einer Gabel und mengt sie dann mit den Händen fein durch.) Anschließend gründlich mit Ingwer, Kichererbsenmehl, übrigem Zitronensaft, beiseitegestelltem Koriandergrün und übrigen Gewürzen mischen und mit Salz würzen.
4. Die Masse in acht Portionen teilen. Jeweils erst zu Bällchen formen, diese dann leicht platt drücken und je 1 TL Koriandermasse hineingeben. Offene Enden gut zusammendrücken und zu einem flachen Plätzchen formen.
5. Reichlich Ghee oder Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Plätzchen reinlegen und von beiden Seiten in je etwa 5 Minuten knusprig braun braten. Sofort mit Chutney oder Tomaten-Raita servieren.