

Rezept

# Nacho Chaat

Ein Rezept von Nacho Chaat, am 02.11.2024

## Zutaten

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>200 g</b> mehligkochende Kartoffeln             | <b>100 g</b> Kichererbsen (Dose) |
| Salz   | <b>½ TL</b> gemahlener Koriander |
| <b>½ TL</b> Kashmiri-Chilipulver (indischer Laden) | <b>2 EL</b> Limettensaft         |
| <b>100 g</b> Nachos                                | <b>2 Stängel</b> Minze           |
| <b>2</b> grüne Chilischoten                        | <b>50 g</b> Granatapfelkerne     |
| <b>100 g</b> Tamarinden-Chutney                    |                                  |

### Für die Joghurtsauce

- |                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>200 g</b> Joghurt (3,5 % Fett) | <b>½</b> Kala Namak (indischer Laden) |
|                                   | <b>gestrichener TL</b>                |
| <b>3 EL</b> Rohrohrzucker         | Salz                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 8 g F, 6 g EW, 50 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser in ca. 20 Min. weich garen. Abgießen, klein schneiden und stampfen. Kichererbsen, 1 TL Salz, Koriander und Chilipulver sowie Limettensaft unterheben.
2. Für die Sauce den Joghurt zusammen mit Kala Namak, Zucker und ½ TL Salz anrühren. 5 Min. stehen lassen und dann kräftig durchrühren, bis sich die Zuckerkristalle komplett aufgelöst haben.
3. Für die Garnitur die Minze waschen, trocken schütteln und fein hacken. Chilis waschen. Für weniger Schärfe längs halbieren, Stiele, Trennwände und Kerne entfernen und fein hacken. Granatapfelkerne bereitstellen.
4. In einem tiefen Teller die Nachos anrichten. Die Kartoffel-Kichererbsen-Masse darauf verteilen. Die Joghurtsauce und das Tamarinden-Chutney großzügig über die Masse träufeln. Mit Minze, Chili und Granatapfelkernen bestreuen.