



## Orientalische Zucchiniküchlein

mit Tomaten-Kokos-Sauce



20-30min



3-4 Personen

Bei diesen Küchlein herrschte plötzlich große Aufregung in unserer Testküche: alle wollten etwas abhaben! Und das zurecht, denn dazu mischst du dir eine feurige Sauce aus Paprika, Ingwer und Kokosmilch. Und wenn dann noch geröstete Cashewnüsse darauf kommen, wird es auch bei dir kein Halten mehr geben.



- Kokosmilch
- Habeshas Berbere Gewürz
- Kichererbsenmehl
- frischer Ingwer
- gelbe Paprika
- Cashewnüsse <sup>15</sup>
- Knoblauchzehe
- passierte Tomaten
- Zucchini
- rote Zwiebel

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Pfanne
- Pfanne
- Küchenreibe
- Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

**Allergene**  
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 520kcal, Fett 27.1g,  
Kohlenhydrate 45.8g, Eiweiß 18.2g



## 1. Zucchini raspeln

Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln und auswringen. Die **Zwiebeln** und **Knoblauchzehen** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden.



#### 4. Sauce vorbereiten

Inzwischen den **Ingwer** mit einem Teelöffel schälen und fein würfeln. Die **Paprika** vom Kerngehäuse befreien und in 1-2cm große Stücke schneiden. In einen mittleren Topf 1EL Pflanzenöl auf mittlerer Hitze erwärmen und **Ingwer, restlichen Knoblauch** und **Zwiebeln** für ca. 2Min. glasig dünsten. Die **Paprika** hinzugeben und weitere ca. 2-3Min. mitbraten.



## 2. Teig mischen

Die **abgetropfte Zucchini** mit der  **Hälfte des Knoblauchs**, der  **Hälfte der Zwiebelwürfel**, **Kichererbsenmehl**, Salz und Pfeffer mischen. Wenn die **Masse** nicht genug klebt, ggf. etwas anpürieren.



## 5. Sauce zubereiten

Nun die **Kokosmilch** und **passierten Tomaten** zum **Gemüse** in den Topf geben und auf niedriger Hitze ca. 6-8Min. leicht köcheln lassen, bis die **Sauce** eindickt und die **Paprika** die gewünschte Konsistenz hat. Mit dem **Gewürz** abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Küchlein backen

Eine große Pfanne mit 1EL Pflanzenöl mittelhoch erwärmen und **Zucchini** in kleinen **Küchlein** ca. 4-5Min. pro Seite goldbraun anbraten.



## 6. Nüsse rösten

Zum Schluss die **Nüsse** in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze ohne Öl rösten, bis sie leicht braun sind und beginnen zu duften. **Vorsicht**, sie verbrennen schnell! Die **Zucchini**küchlein zusammen mit der **Sauce** servieren und mit **Nüssen** garnieren.