



## Zuccinibratlinge Pakora-Style

dazu Salat mit Orange und Tandoori-Dip



30-40min



2 Portionen

Wer sich mit vegetarischer Kost auskennt, weiß, welche Schatzkammer der Genüsse die indische Küche bereithält! Heute gibt es unsere Interpretation der beliebten „Pakoras“: in einem Teigmantel aus Maisstärke, frittierte Bratlinge aus Zucchini und Zwiebeln. Dazu gibt es einen Salat mit fruchtiger Orange und einen würzigen Joghurt dip mit Masala-Gewürzen. Hach, herrlich!



## Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Pck. Maisstärke
- 2 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 1 Becher Joghurt <sup>2</sup>
- 1 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 unbehandelte Orange
- 10g Koriander & Minze

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- 45g Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenwaage
- Schneebesen
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 611kcal, Fett 35.8g, Kohlenhydrate 56.0g, Eiweiß 13.9g



### 1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden. Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln und anschließend mit den Händen möglichst viel Flüssigkeit auspressen.



### 4. Salat vorbereiten

Den **Romanasalat** in mundgerechte Stücke schneiden, den Strunk entfernen. Die **Orange** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** in Spalten schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Die **Minzeblätter** abzupfen und ebenfalls grob schneiden.



### 2. Teig zubereiten

Die **Maisstärke** mit 45g Mehl, der **Garam-Masala-Gewürzmischung**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. 130g Wasser zugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem glatten **Teig** verrühren, dann die **Zwiebeln** und die **Zucchini** untermengen.



### 5. Bratlinge zubereiten

Den Boden einer großen Pfanne mit Pflanzenöl bedecken und das Öl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Mit einem großen Löffel portionsweise **Teig** in die Pfanne geben und die **Bratlinge** auf jeder Seite ca. 3Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. So fortfahren, bis der gesamte **Teig** aufgebraucht ist.



### 3. Dip anrühren

Den **Joghurt** mit 2EL Ketchup und der **Tandoori-Masala-Gewürzmischung** verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Salat fertigstellen

Aus 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** und den **Orangen** vermengen. Den **Salat** mit den **Kräutern** garnieren und mit dem **Dip** zu den **Bratlingen** servieren.