

Gemüse Pakoras mit Aioli



alle Bilder: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine



3-4
Personen



40
Minuten



Zusatztipps von Koch Pranav Yogesh

Für die Pakoras kann man allerlei saisonales Gemüse verwenden.

Zur veganen Aioli passt auch Peterli, Majoran und andere Kräuter.

- 300 g Kichererbsenmehl
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 3 rote Zwiebeln
- 1 EL Koriander gemahlen
- 1 EL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 EL Paprika gemahlen
- 1 EL Garam Masala gemahlen

- 400 ml Frittieröl
- 700 ml Wasser
- 100 ml Sonnenblumenöl

- 120 ml Hafermilch
- 20 ml Weissweinessig
- 1 EL Dijon Senf
- 1 Bund Pfefferminze

Vorbereitung

- Das Gemüse in dünne Streifen schneiden.



Zubereitung

Pakoras: Mehl mit den Gewürzen gut mischen. Unter ständigem Rühren das Wasser im Faden zur Mehlmischung dazu giessen. Gemüse dazugeben und gut vermischen. Öl in einem Topf stark erhitzen. Gemüstreifen frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Hafer-Minz Aioli: Hafermilch, Essig und Senf in ein hohes Gefäss geben und mit einem Pürierstab leicht aufschäumen. Öl langsam in einem dünnen Strahl unter ständigem Mixen dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Minzblätter hacken und dazugeben – alles gut verrühren.

«Gnüsse und en Guete!»