

Vegetarische Rezepte

Auberginen Und Zucchini Chips

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aubergine, Frisch, Gemüse, Vegetarisch, Zucchini

		FRITIERTEIG	
250 g	Kichererbsenmehl	1/2	geh. TL Salz
2	Essl. Currypulver	300 ml	Wasser
1	Essl. Edelsüß - Paprika		
		GEMÜSE	
2	Auberginen; a je 250 g	2	Zucchini; a je 250 g
		DIP	
1/2	Salatgurke	1	Dose/n Mango-Chutney
		AUSSERDEM	
Fett; zum Frittieren			

Gurke schälen, raspeln, und auf einem Sieb gut austropfen lassen.

Inzwischen den Teig zubereiten: Kichererbsenmehl, Gewürze und Salz mischen. Mit dem Schneebesen kaltes Wasser darunter schlagen: der Teig muss dickflüssig sein.

Gemüse in 1/2 cm dicken Scheiben schneiden und in den Teig tauchen. Überschüssigen Teig abstreifen. Im heißen Fett Portionsweise 4 Minuten goldgelb und knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gurkenraspel unter das Chutney heben. Zu den Chips reichen.

Dazu: Reis.