



## Zwischengang: Sebastian Lege

### Vegetarische indische Gemüsekrapfen mit Gurken-Minz-Dip

#### Zutaten für 4 Personen

##### Für die Gemüsekrapfen:

- 2 mittlere Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 3 EL Bockshornklee, geschnitten
- 3 EL Koriander, gehackt
- 3 Kartoffeln, gewürfelt
- 500 g Blattspinat jung
- ½ Stk. Spitzkohl, geschnitten
- 2 Karotten, in Streifen geraspelt
- 1,5 TL Knoblauch Paste / frisch gehackt
- 1 TL Chili grün, gehackt
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL rote Chili Pulver
- 1 TL Kurkuma Pulver
- Salz nach Bedarf
- 300 g Kichererbsenmehl
- 200 g Reismehl
- Wasser nach Bedarf
- 2 Liter Öl
- 1 TL Backpulver

Die einzelnen Zutaten für die Krapfen (Zwiebel, Koriander, Spitzkohl, Kartoffel, Karotten, Knoblauch, Chili grün, Bockshornklee, Koriander, Blattspinat) in Streifen oder Würfel schneiden und in einer Schüssel vermengen. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Nun die Zutaten mit Kichererbsen- und Reismehl bestäuben und mit etwas Wasser gut durchkneten. Die Masse sollte ein wenig klebrig sein, aber nicht zu nass. Gegebenenfalls noch etwas Kichererbsenmehl und das Backpulver unterheben.

Aus der Masse kugelförmige golfballgroße Portionen formen und dann in 160 Grad heißem Fett kross und goldgelb ausbacken.

##### Für den Gurken-Minz-Dip:

- 500 g Griechischer Joghurt
- 1 EL frische Minze, gehackt
- 1 Salatgurke, gehobelt
- 0,5 TL Chili grün, Pulver
- Kreuzkümmel nach Bedarf
- Salz nach Bedarf
- 1 Zitrone, Abrieb
- Koriandersaat
- Einige Minzblättchen zum Garnieren

Für den Gurken-Minz-Dip den Griechischen Joghurt mit der gehackten Minze und der gehobelten Salatgurke vermengen. Mit Zitronenabrieb, Salz, Chilipulver, Koriandersaat und Kreuzkümmel abschmecken.

Die Krapfen auf einer Platte servieren, den Dip in eine extra Schüssel geben und mit ein paar Minzblättchen garnieren.