

**KICHERERBSENKÜCHLEIN MIT KOKOSNUSS-JOGURT**

**Vorspeise/Snack für 4–6 Personen.  
Ergibt 14–16 Küchlein**

 **Zubereitungszeit:** 50 Min.  
 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

**Zutaten:**

1 dl warmes Wasser  
1 EL weiche Butter  
1 TL indisches Currypulver\*  
1/2 TL Salz  
1/4 TL Backpulver  
100 g Kartoffeln z. B. Röstikartoffeln  
100 g Kichererbsenmehl\*  
100 g rote Zwiebeln  
20 Curryblätter\*  
50 g Reismehl\*  
Erdnussöl zum Braten

**Kokosnuss-jogurt**

1 EL Erdnussöl  
1 rote Chilischote  
180 g Jogurt nature  
2 TL schwarze Senfkörner\*  
20 Curryblätter  
20 g frischer Ingwer  
30 g Kokosraspel  
Salz

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

**1** Für das Jogurt Ingwer fein reiben, Chilischote längs halbieren, entkernen. Chili und Curryblätter hacken. Senfkörner bei mittlerer Hitze im Öl rösten, bis sie aufspringen. Ingwer, Chili, Curryblätter und Kokosraspel zugeben. Kurz mitrösten. In einer Schüssel mit Jogurt mischen. Mit Salz abschmecken.

**2** Mehle mit allen Zutaten bis und mit Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Zwiebeln und Curryblätter hacken. Kartoffeln an der Röstiraffel reiben. Alles unter den Teig mischen. 5 Minuten ruhen lassen.

**3** Reichlich Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Teig esslöffelweise vorsichtig ins heisse Öl gleiten lassen. 1–2 Minuten anbraten. Wenden und weitere 1–2 Minuten goldgelb fertig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Noch warm mit dem Kokosnuss-Jogurt servieren.

**TIPP** An Stelle von Curryblättern frischen Koriander verwenden.

Veröffentlicht in Ausgabe 02/2006 auf Seite 17

**Nährwerte** Pro Person bei 6 Personen

**Kalorien:** 900 kj / 220 Kcal  
**Fett:** 10 g

**Eiweiss:** 7 g  
**Kohlenhydrate:** 24 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)