

## Rezept

### Chili Bites Dhaltjies mit fire spice pepper

NR: 11 vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 1 Std

#### Zutaten:

50 g Blattspinat  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 120 g Mehl (Weizenmehl)  
 120 g Kichererbsen Mehl  
 1 TL Koriander  
 1 TL Fire Spice Pepper Nr. 11  
 1 TL Kurkuma  
 1 TL Backpulver  
 Salz  
 Frittieröl



#### Zubereitung:

- Spinat waschen und grob hacken
- Knoblauch schälen und zerdrücken
- Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
- Weizenmehl, Kichererbsenmehl, Gewürze und Backpulver und etwas Salz dazu tun
- So viel Wasser dazu tun und verrühren bis ein weicher Teig entsteht. ½ Std ziehen lassen.
- Oel in einer grossen Pfanne - oder einer Fritteuse - zum Kochen bringen.
- Den Teig in kleine Bällchen formen und goldbraun frittieren.
- Mit einem Sieb herausnehmen und auf Küchenpapier trocken tupfen.

Dazu eignet sich sehr gut die Chakalaka Sauce von [ukuva.ch](http://ukuva.ch). Oder man bereitet ein selbstgemachtes Chutney zu.

Die Chli Bites schmecken auch kalt, für zwischendurch. Oder sie können ebenso als Apéro Häppchen serviert werden.

E Guetä!