

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. 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!