

Blumenkohl oder Gemüse Pakaura aus der indischen Küche



„Ned schlecht wie die Inder leben!“ hätte da mein Vater gesagt. Das Geheimnis liegt in der gut gewürzten Teigmischung.

Zutaten:	Zubereitung:
Teig:	
250 g Kichererbsenmehl oder Weizenmehl	(entweder sie mahlen getrocknete Kichererbsen im Thermomix sehr sehr fein oder verwenden Weizenmehl)
1 Teel gemahlener Kreuzkümmel (Kreuzkümmel hat einen etwas anderen Geschmack als der Deutsche Kümmel. Gibt es im Asialaden)	und
¼ Teel Cilipulver	
½ Teel Korianderpulver	
1 Teel Paprikapulver	
½ Teel Thymiansamen oder getrockneter Thymian	
½ Teel Zwiebelsamen (gibt es als Gewürz im Asialaden)	

Salz	
300 ml Wasser	zu einem Teig verrühren
Gemüse:	
Blumenkohl in Röschen zerteilt, Kartoffeln vorgekocht in dicken Scheiben, Gemüsezwiebeln in Spalten, Paprika in Spalten, Zucchini in 1 cm Scheiben, Auberginen in 1 cm Scheiben usw.	Im Teig wenden, in heißem
Pflanzen-Öl	frittieren

Dazu eine **Joghurt-Sauce** servieren.

Joghurt mit Salz, Pfeffer, 1 Teel Essig, 1 Eßl Olivenöl und gehackter Petersilie vermengen. Wer es gerne scharf mag, kann in die Joghurt-Sauce noch kleine Kleckse Sambal Oelek geben.