

Indische Kartoffelbällchen mit Joghurt-Dip

Ausländische Küche » Asiatische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » Salz
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 50g Ingwer
- » 1TL Curry
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 5EL Sesam
- » 1l Öl
- » 300g Vollmilchjoghurt
- » 1EL Zitronensaft
- » 1TL Kreuzkümmel
- » 1 rote Chilischote(n)
- » 1 Lauchzwiebel(n)
- » 250g Gurke(n)
- » 1/2 Topf Minze

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden. In Salzwasser ca. 20min garen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Knoblauch abziehen, dazupressen.

2. Ingwer schälen, reiben, mit Curry und gehackter Petersilie unter die Kartoffelmasse rühren. 40 kleine Bällchen formen, in Sesam wälzen. Portionsweise im heißen Öl 1-2 min ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Joghurt mit Zitronensaft, Salz und Kreuzkümmel verrühren. Chilischote halbieren, entkernen und fein würfeln. Lauchzwiebel putzen, waschen, fein hacken. Gurke waschen, halbieren, entkernen, würfeln.

4. Alles mit gehackter Minze zum Joghurt geben. Zu den Kartoffelbällchen servieren.

Nährwerte: 450kcal pro Portion

angelegt am: 21.04.2003

Rezept-Nr: 289

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke