



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Gemüse Pakoras

Gemüse Pakoras

1 Packung Pakora Teig Fertigmischung

150 g Brokkoli

1 Paprika

150 g Champignons

500 ml Pflanzenöl

Als Dip

1 Glas Sabita Tamarinden Chutney

Gemüse Pakoras

1. Den Teig nach Packungsanweisung zubereiten.

Gemüse in 2-3 cm große Stücke schneiden. Brokkoli kurz blanchieren.

Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen (ca. 180°C). Das vorbereitete Gemüse durch den Teig ziehen, anschließend in dem Öl portionsweise goldbraun und knusprig ausbacken. Pakoras mit einem Schaumlöffel

entnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warmhalten.

Pakoras mit dem Tamarinden-Chutney und Koriander servieren.