

Vegetarische Rezepte

Alu Kabli

Anzahl: 4 Kleine Portionen

Gattung: Snack, Lanka, Shri, Snack, Vegetarisch

2	kleine Kartoffeln		- einmal gespült
2	Essl. Milde Zwiebel, gehackt	5,50 Teel.	Garam masala
1	kleine Zehe Knoblauch, fein gehackt	1	Essl. Zitronensaft
3/4 cups	Erbsen, frisch, blanchiert	1	Teel. Tamarindenmark in 3 Essl.
1/2 cup	Gurkenwürfelchen (ca. 0,5 - cm Kantenlänge)		- Wasser aufgeweicht Salz, nach Belieben
1/2 cup	Kichererbsen, aus der Dose, - abgetropft und	0,33 cup	Reisgebäck, in 1 cm große - Stücke zerbrochen

1. Kartoffeln, knapp mit Wasser bedeckt, gar kochen, kalt abschrecken und pellen, in 0,5 cm große Würfel schneiden.

2. In einer Schüssel, Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch, Erbsen, Gurken, Kichererbsen, Garam Masala, Zitronensaft, 1 Essl. Tamarindenwasser und eine Prise Salz mischen. Abschmecken und evtl. mehr Salz oder Tamarindenwasser oder Garam Masala dazugeben. Erst im letzten Moment die Reiscracker untermengen und in kleinen Schalen oder in aus Zeitungspapier gerollten Tütchen servieren.

Anmerkung Erf.: in Indien gibt es ein ähnliches Gericht, nur wird dabei sehr viel frischer Chili in Scheibchen dazugegeben.