Gemüse-Pakoras mit Pfefferminz-Soße

Zutaten:

Für die Pakoras:
1 große Kartoffel
1 kleiner Blumenkohl
1 kleine rote Paprikaschote
1 Zwiebel
5 Spinatblätter
100 g Maiskörner
2 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
2 TL Korianderpulver
225 g Kichererbsenmehl
3 EL Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Cayennepfeffer
1 EL Zitronensaft
Ghee (indisches Butterschmalz) oder Pflanzenöl zum Ausbacken
Für die Minz-Soße:
200 g Naturjoghurt
Salz
Pfeffer
etwas Zitronensaft
1 Bund Pfefferminze

Zubereitung:

Der Pakoras:

Die Kartoffel fast gar kochen, schälen und fein hacken. Das Gemüse außer dem Mais ebenfalls fein hacken. Alle anderen Zutaten mischen und soviel kaltes Wasser zugeben, bis ein cremiger Teig entstanden ist. Das Gemüse einrühren und in einer Pfanne mit reichlich Ghee kleine Häufchen goldbraun frittieren.

Der Minz-Soße:

Die Minze zupfen, 6 schöne Blätter aufbewahren. Den Rest fein hacken und mit dem mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft gewürzten Joghurt verrühren. Jeweils 6 - 8 Pakoras auf einer Tellerhälfte auffächern, In die entstandene Rundung ein kleines Schälchen mit der Soße setzen. Auf die Soße ein Minzblatt legen.

Tipp: Toll zu diesem indischen Gericht und traditionell wäre Gulab Jamin, das ist 1/2 Liter Joghurt mit 1/2 Liter Milch wahlweise mit einem Schuss Zitronensaft gesäuert oder leicht gesüßt.