

# Zwiebel-Bhaji, Tomaten-Chutney, Sommerrolle, Erdnuss-Dip

## Für zwei Personen

### Für die Bhajis:

200 g Kichererbsen-Mehl	50 g Reismehl	2 große Metzgerzwiebeln
1 Bund Koriander	3 TL geröst. Kreuzkümmelsamen	1 TL Garam Masala
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	1 TL schwarze Zwiebelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
2 TL Meersalz	Öl	

### Für das Tomaten-Chutney:

250 g Cherry-Tomaten	1 EL gelbe Rosinen	50 g Zucker
1 TL schwarze Zwiebelsamen	1 Lorbeerblatt	1 TL Chilipulver
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	10 ml neutrales Öl	1 Prise Salz

### Für die Sommerrolle:

4 Reisteigblätter	50 g Vermicelli Nudeln	1 Karotte
$\frac{1}{2}$ Paprika	$\frac{1}{2}$ Peperoni Chili	1 Frühlingszwiebel
2 Eier	1 EL Sahne	1 TL Sojasauce
1 TL Sesamöl	10 g frischen Koriander	1 Zweig Thai-Basilikum
10 g frische Minze	50 g geröst., gesalz. Erdnüsse	50 g Röst-Zwiebeln

### Für den Erdnuss-Soja Dip:

1 Knoblauchzehe	2 EL Helle Sojasauce	2 EL cremige Erdnussbutter
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	1 EL Honig	3 EL Rapsöl

### Für die Halloumi-Würfel:

200 g Halloumi Grill-Käse	1 Frühlingszwiebel	20 g frischer Koriander
20 g frische Minze	1 EL Honig	1 EL Malzessig
2 EL Speisestärke	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver
2 TL Ras-el-Hanout	2 TL gemahlene Kreuzkümmel	

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Granatapfel
---------------------------

## Für die Bhajis:

Das Kichererbsen-Mehl zusammen mit dem Reismehl, Kreuzkümmel, Garam Masala, Chili, Zwiebelsamen, Kurkuma und Salz in eine Schüssel geben. Soviel Wasser unter Rühren dazugeben, bis eine geschmeidige Paste entsteht.

Koriander abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zwiebeln abziehen und mit einem Gemüsehobel in dünne Ringe schneiden.

Das Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Zwiebelringe und Koriander unter die Paste rühren.

Einen gehäuften EL von der Zwiebelmasse in das heiße Öl geben und ca. 3-4 Minuten Goldbraun und knusprig braten.

## Für das Tomaten-Chutney:

Öl in einem kleinen Topf erwärmen. Zwiebelsamen und Lorbeerblatt dazugeben. Tomaten entkernen und grob würfeln. Tomatenwürfel mit in den Topf geben. Rosinen und Zucker hineingeben. Zitrone auspressen, Saft, Chilipulver und Salz hinzugeben. Für 15 Minuten köcheln lassen.

## Für die Sommerrolle:

Vermicelli Nudeln mit kochendem Wasser übergießen, für 2 Minuten ziehen lassen, und abgießen. Karotte und Paprika waschen und in 10 cm lange Julienne schneiden. Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Erdnüsse grob zerstoßen. Eine Reisteig-Platte ca.

15 Sekunden in kaltes Wasser tauchen. Arbeitsfläche mit etwas Wasser befeuchten und die Platte darauflegen. Platte am unteren Rand mit den Nudeln, dem Gemüse, den Kräutern, den gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln füllen. Von unten her bis zur Mitte der Teig-Platte aufrollen, die Seiten nach innen falten und bis zum Ende hin weiter aufrollen. Die Sommerrollen auf einem leicht geölten Teller anrichten und zusammen mit dem Erdnuss-Soja Dip servieren. Eier, Sahne, Sojasauce und Sesamöl verrühren. Den Teig in Öl ausbacken und mit in die Sommerrolle hineinfüllen.

Knoblauch abziehen. Limette auspressen und Saft auffangen.

Knoblauch, Sojasauce, Rapsöl, Erdnussbutter, Limettensaft, Fischsauce, Honig und 2 EL Wasser in eine Küchen-Maschine zu einer Sauce verarbeiten. Sauce ggfs. mit mehr Honig oder Limettensaft abschmecken.

#### **Für die Halloumi-Würfel:**

Käse in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Speisestärke mit Chili, Ras el Hanout und Kreuzkümmel vermengen. Die Mischung zu den Käse-Würfeln geben und gut vermischen.

Zwiebel in feine Röllchen hacken. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käse-Würfel gleichmäßig von allen Seiten Gold-braun anbraten.

Die Würfel kurz aus der Pfanne nehmen und das Öl abgießen. Die Würfel zurück in die heiße Pfanne geben und Essig und Honig unter schwenken der Pfanne dazugeben. Essig und Honig sollten die Würfel gleichmäßig benetzen.

Die Würfel auf einer Servierplatte anrichten und die Kräuter und Zwiebeln darüber verteilen.

#### **Für die Garnitur:**

Granatapfelkerne herausklopfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Ghofrani am 02. April 2019