

Traditionelle Reis-Pakodas

Ein knuspriger, gebratener Snack aus Reisresten. Schmeckt am besten mit einer Würzsauce und einem heißen Getränk, wenn es draußen kalt ist.

Zutaten

- 210 g gekochter Tilda Pure Basmati Reis
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 grüne Chilis, entkernt und gehackt
- 1 handvoll Korianderblätter, fein gehackt
- 150 g Mehl
- 210 ml Wasser
- 1 EL heißes Sonnenblumenöl
- Sonnenblumenöl zum Braten

Schwierigkeit (1-5):	4
Vorbereitungszeit:	20 Minuten
Kochzeit:	20 Minuten
Portionen:	4

Zubereitung

1. Den gekochten Reis, das Mehl, Zwiebeln, Chili und Koriander zusammengeben
2. Mit Salz und 1 EL heißem Öl abschmecken
3. Etwa 210 ml kaltes Wasser hinzugeben und zu einem Teig rühren
4. Eine Fritteuse oder eine Kasserole zu 3/4 mit Öl füllen und erhitzen
5. Einen Teelöffel der Teigmischung hineingeben und goldbraun frittieren
6. Auf Küchenpapier rollen und entfetten, dann warm servieren