



Kartoffel-Plätzchen Delhi

4 Portionen

1 kg Kartoffeln

1 TL Cumin

1 TL Curry

1/2 TL Ingwerpulver

Chilipulver

Salz

1 EL Rapsöl

Die Kartoffeln waschen und in reichlich kochendem Salzwasser etwa 20 Min. garen.

Dann die Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Mit der Hand Cumin,

Curry, Ingwerpulver, Chilipulver und Salz unterkneten. Mit befeuchteten Händen aus der Masse kleine Plätzchen von 3-4 cm formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Plätzchen darin von beiden Seiten schön braun braten.

Pro Portion: 176 kcal / 739 kJ