

Kartoffelplätzchen mit Korianderchutney

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Plätzchen

Für das Chutney

- 90 g frischer Koriander
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Limette (Saft)
- 1 Esslöffel Ahornsirup oder Honig
- 2 Esslöffel Avocado
- 2 Esslöffel Wasser
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen

- 900 g Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Esslöffel Margarine oder Butter
- 2 Teelöffel Currypulver
- 1 Msp. Kardamom
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 100 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
- 50 g Pankomehl

Als Vorspeise oder als Beilage, diese kleinen Kartoffelplätzchen machen sich immer gut. Du kannst sie außerdem auch als vegane Variante zubereiten. Das frische, intensive Chutney aus frischem Koriander bringt

eine würzige Exotik auf deinen Teller. Die Avocado macht es besonders cremig.

- 1 -

Kartoffeln in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis sie bedeckt sind. Wasser zum Kochen bringen und anschließend 15-20 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln gar sind. Abgießen und beiseite stellen.

- 2 -

Während die Kartoffeln abkühlen, das Chutney vorbereiten. Dazu alle Chutney-Zutaten in einen Food Processor geben und zu einem feinen Mus verarbeiten. Alternativ geht auch ein Stabmixer oder Mörser. Falls das Chutney zu dickflüssig ist, etwas Wasser dazugeben und nochmal mixen, anschließend abschmecken.

- 3 -

Kartoffeln zusammen mit Margarine (oder Butter), Curry, Kardamom und Salz in eine große Schüssel geben und mit einem Stampfer zu einem feinen Kartoffelpüree zerkleinern. Erbsen dazugeben und unterheben.

- 4 -

Aus dem Kartoffelteig ca. 8-10 gleichgroße Plätzchen formen und die Oberseite anschließend nochmal mit Salz, Pfeffer und Curry würzen sowie eine dünne Schicht Pankomehl andrücken.

- 5 -

Butter oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen portionsweise anbraten. Dazu die gewürzte Oberseite nach unten legen. Die nun obere Seite auch mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und mit Pankomehl panieren. Ca. 4-5 Minuten von jeder Seite

Kartoffelplätzchen mit Korianderchutney

anbraten, bis sie goldbraun sind. Beim Wenden aufpassen, die Plätzchen können schnell zerbrechen.

- 6 -

Aus der Pfanne nehmen und für 1 Minute auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett abtropfen kann. Mit dem Chutney servieren.