



Kartoffel Medaillons mit scharfem Tomaten-Dip

Zutaten:

Mise en place:

Kartoffel Medaillons

500 g Kartoffeln

60 g Erbsen
2 TL Koriandersamen
½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
½ TL Chilipulver (gemahlen)
1 TL Salz
4 EL Speisestärke
3 EL Kichererbsenmehl

Öl zum anbraten

Zubereitung:

Die Kartoffeln grob würfeln und im gesalzenem Wasser köcheln bis sie gut durch sind. Abseihen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Masse abkühlen lassen.

Wenn die Masse kühl ist, alle weiteren Zutaten dazu geben und kräftig durchmischen und kneten.

Mit feuchten Händen eine Kugel formen und zu einem Medaillon formen.

Die Medaillons bei mittlerer Hitze goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Tomaten Dip:

Zubereitung:

1 TL Garam Masala
2 Zwiebeln (würfelig schneiden)
3 Knoblauchzehen (grob geschnitten)
1 EL Kokosöl

Garam Masala im Kokosöl kurz bei mittlerer Hitze anrösten und gleich Zwiebel und Knoblauch dazu geben. 1-2 Minuten glasig dünsten.

50 g Ingwer (grob geschnitten)
1 TL Chilipulver
1½ TL Koriandersamen (gemahlen)
½ TL Kurkuma (gemahlen)
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
½ TL Ceylon Zimt (gemahlen)
½ TL Salz

Ingwer und Gewürze dazu geben und etwa eine halbe Minute anrösten.

500 g passierte Tomaten

Mit passierten Tomaten ablöschen und etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Danach die Hitze reduzieren und mit einem Stabmixer pürieren.

200 ml Hafercuisine
30 g Cashews (gehackt)

Pflanzliche Sahne und die Cashews unterrühren.

Viel Spaß beim Nachkochen!