

Köstliche Erdfrüchte

Kartoffel-Spinat-Pflanzerl

4 Portionen

- 250 g Blattspinat oder gemischt mit Bärlauch*
- 600 g Kartoffel(n), mehlig kochende*
- 1 Chilischote(n), grün oder Paprika- und etwas Chilipulver*
- 4 EL Kichererbsenmehl*
- 1 TL Thymian, getrocknet*
- 1 TL Kurkuma, 1 TL Salz*
- Öl*
- 300 g (Soja) Joghurt*
- 1/2 TL Kreuzkümmelpulver*
- 2 Stängel Minze*

Den Spinat auftauen lassen, inzwischen die Kartoffeln waschen und in einem Topf ca. 25 min. kochen.

Den Spinat ausdrücken und grob schneiden.

Die Chilischoten längs halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffeln pellen und mit einer Gabel zerdrücken.

Chili, Spinat, Kichererbsenmehl, Thymian, Kurkuma und Salz unterkneten.

Laibchen formen und in Öl jede Seite 3 min. braten.

Für den Dip:

Joghurt, Kreuzkümmel und etwas Salz glattrühren.

Die Minze schneiden und dazugeben.

Man kann auch einen Knoblauchdip dazu reichen, das schmeckt auch sehr gut.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!