

## Zwiebel Bahjis (kleine indische Zwiebeln)

Indien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 grosse Zwiebel
- 150g Kichererbsenmehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hand voll frischer Koriander
- 1 daumengrosses Stück frischer Ingwer
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Kurkuma (für die gelbe Farbe)
- 1 TL Garam Masala Pulver
- ggf. etwas Chiliflocken, je nach Schärfewunsch
- Salz
- ca. 1.5dl Wasser
- Sonnenblumenöl

### Vorbereitung:

- Knoblauchzehe klein schneiden.
- Ingwer raffeln.
- Den frischen Koriander klein schneiden.
- Die Zwiebeln rüsten, halbieren und dann in schmale Streifen schneiden.

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln, das Kichererbsenmehl und alle Gewürze vom Knoblauch bis zum Salz in eine grosse Schale geben und gut verrühren. Das Wasser so tarieren, dass eine mitteldicke Paste entsteht – nicht zu dünn und nicht zu dick.
- In einer grossen Bratpfanne mit viel Sonnenblumenöl die mit einem Löffel oder noch besser von Hand portionierten 3...5cm grossen Fladen aus Teigpaste beidseitig ca. 20 Minuten frittieren, aber nicht verbrennen. Nur etwa auf halber Hitzestufe, dafür lange!
- Auf Küchenpapier das Öl abtropfen lassen.

### Tipp:

- Mit 150g Mehl gibt es 6...8 Bahjis.
- Als Snack, Vorspeise oder Teil eines grossen indischen Buffets.
- Dazu passt z.B. eine kalte Gurken-Raita aus:
  - Nature-Joghurt
  - klein gewürfelte Salatgurke
  - Pfefferminze
  - Chiliflocken
  - Kreuzkümmel
  - Salz
  - Pfeffer



Rodolfos

Lieblingsrezepte