

VIER JAHRESZEITEN

Hubert Hohler's Rezepte aus der Buchinger Gourmet-Küche

Kichererbsenküchle

Zutaten für ca. 12 St. Küchle:

170	g	Kichererbsen
		1 Lorbeerblatt, Bouquett garni
40	g	Karottenjulienne, gedünstet
100	g	Kartoffeln gekocht und geschält
1	El.	Magerquark
10	g	Sesamöl
		Salz, Pfeffer, Muskat, Cumin, Kardamon

Als Variation können auch Gemüsejulienne eingearbeitet werden

Die Kichererbsen am Vortag einweichen und am nächsten Tag in Gemüsebrühe mit Lorbeerblatt und Bouquett garni kochen. Die Kartoffeln im Dämpfer garen und pellen. Die erkalten Kichererbsen mit der Gemüsemaschine fein raffeln. Die Kichererbsen pürieren Kartoffeln durch die Presse drücken mit den Kichererbsen, dem Magerquark und dem Sesamöl vermischen, die Karottenjulienne dünsten und zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken. In der Pfanne mit wenig Fett bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

Tip:

Diese Küchle eignen sich nicht zum Warmhalten, da sie dabei recht schnell trocken werden.

Serviovorschlag:

Grundsauce mit Petersilie

Zucchini je nach Größe geviertelt oder noch etwas kleiner geschnitten