



Gemüsepuffer mit Salsa Picante

Für 4 Personen

Salsa Picante:

300 g Tomaten, sehr kleine Würfel
1 Päckchen tiefgekühlte, italienische Kräuter
1/2 TL Sherryessig
1 gute Prise Chilipulver
Salz

Gemüsepuffer:

2 Knoblauchzehen, fein gehackt
200 g Karotten, grob gerieben
1 grüne Paprikaschote, sehr feine, 2 cm lange Streifen
1 Stiel Stangensellerie, feine Scheiben
100 g Lauch, längs halbiert, feine Streifen
100 g tiefgekühlte, junge Erbsen
2 EL Petersilie, fein gehackt
4 Eier
4 EL Mehl
Salz
Pfeffer
Öl zum Ausbacken

Bestens geeignet, um kleine Gemüsereste in knuspriger Form auf den Tisch zu bringen. Probieren Sie auch die Kombination: Karotten, Kraut, Lauch und Zucchini. Der Teig ist ziemlich flüssig, darum mit dem Eßlöffel immer nur kleine Plätzchen in die Pfanne setzen.



Salsa Picante:

Tomaten, Kräuter und Essig vermischen, die Sauce mit Chili und Salz abschmecken.

Gemüsepuffer:

1. In einer großen Schüssel Knoblauch und die Gemüse mit Petersilie, Eiern und Mehl verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Reichlich Öl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen, mit einem Eßlöffel kleine Gemüsehäufchen ins Öl setzen, mit dem Löffel etwas flachdrücken. Die Gemüsepuffer auf beiden Seiten knusprig goldgelb braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Zu den Gemüsepuffern Salsa picante reichen.