

Indische Süsskartoffelpuffer mit Jogurt-Raita



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

FÜR 4 Personen

RAITA

½ Gurke, an der Röstiraffel gerieben
½ TL Salz
1 Tomate, in Würfeli
1 Bund Koriander, fein gehackt
400 g griechischer Jogurt nature

SÜSSKARTOFFELPUFFER

400 g Süsskartoffeln, an der Röstiraffel gerieben
2 rote Zwiebeln, in Streifen
1 roter Peperoncini, entkernt, gehackt
2 EL Maisstärke
2 Eier, verquirlt
1 EL Kreuzkümmel
1 TL Kurkumapulver
Salz, Pfeffer
2 EL Bratbutter oder Bratcrème

GARNITUR

1 Limette, heiss ab gespült, in Schnitzen
Wenig Koriander

ZUBEREITUNG

RAITA

Gurke salzen, 10 Minuten ziehen lassen. Etwas ausdrücken, Flüssigkeit abgiessen, Tomate, Koriander und Jogurt dazugeben, zu einer Sauce vermischen.

SÜSSKARTOFFELPUFFER

Süßkartoffeln mit Zwiebeln, Peperoncini, Maisstärke und Eiern vermischen, würzen. Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Mit einem Löffel Häufchen in die Pfanne geben, formen, beidseitig je ca. 5 Minuten knusprig braten.

FERTIGSTELLEN

Puffer mit der Sauce servieren, mit Limettenschnitzen und Koriander garnieren.

www.lemenu.ch