



Kichererbsen Pommes mit Rosmarin Joghurt



Rezept für 4

Zutaten Kichererbsen Pommes

500 ml Milch
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 TL Fleur de Sel
1 TL Koriander, gemahlen
125 g Kichererbsenmehl
50 g Hartweizengriess
Öl zum Frittieren

Zutaten Rosmarin Joghurt

1 Avocado, reif
200 g griechischer Joghurt
1 EL fein geschnittene
Rosmarinnadeln
1 Limette, feiner Abrieb
und 1 EL Saft
Salz

Zubereitung Kichererbsen Pommes

Eine Form (ca. 20 × 20 cm) mit Backpapier auslegen. Milch, Olivenöl, Butter, Salz und gemahlenen Koriander in einem Topf aufkochen. Das Kichererbsenmehl einrühren und 4 Minuten unterkräftigem Rühren köcheln lassen. In die Form füllen und etwa 1½ cm dick ausstreichen. Auskühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen. In dicke Stäbe schneiden und diese im Hartweizengriess rollen. Die Stäbchen im 170 °C heissen Öl goldbraun frittieren, salzen und sofort servieren.

Zubereitung Rosmarin Joghurt

Für den Rosmarin-Joghurt das Avocadofruchtfleisch aus der Schale lösen und mit den übrigen Zutaten zu einer Creme mixen.