



## HOKKAIDO-KICHERERBSEN-KRAPFEN MIT NAM JIM SOSSE

Zutaten für 2-3 Personen:

Für den Krapfenteig:

250 g	Hokkaido, in 2 cm große Würfel geschnitten
240 g	Kichererbsen, gekocht (Alternativ: Weiße Bohnen)
50 g	Dinkelmehl Typ 630
2 EL	Petersilie, fein geschnitten
2 EL	Hefeflocken
1,5 TL	Backpulver
1 TL	Knoblauchpulver
1	gute Prise geräuchertes Paprikapulver
n. Bedarf	Salz & Pfeffer
n. Bedarf	Öl zum Frittieren (Bratöl, hochoverhitzbare Sonnenblumenöl)

Nam Jim:

1 Bund	Koriandergrün
100g	Limettensaft
50g	Ahornsirup
30g	weißes Mandelmus
50g	Sojasoße
100g	geröstetes Sesamöl
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Den rohen Kürbis, zusammen mit den Kichererbsen und der Petersilie in einem Food-Processor geben und solange mixen bis ein leicht klebriger Teig entsteht. Dann Hefeflocken, Knoblauchgranulat, bisschen Salz & Pfeffer, Backpulver, Mehl und Paprikapulver hinzufügen und nochmal durchmischen, abschmecken.

Einen Topf mit dem Öl zum Frittieren vorsichtig erhitzen. Mit zwei angefeuchteten Löffeln kleine Nocken aus dem Teig formen und goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Soße alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren. Auf einem Teller angießen und die Krapfen daraufsetzen. Mit Koriander dekorieren.



#### Tipps:

- Wenn man die Krapfen im Backofen ausbacken will, den Teig noch etwas Fett hinzufügen.
- Nach dem Frittieren das Öl abkühlen lassen, durch ein Filtertuch oder sehr feines Sieb gießen um die Schwebstoffe herauszufiltern und das Öl zurück in die Flasche füllen. Im Kühlschrank aufbewahren; man kann es gut 4-5 mal wiederverwenden.
- Um zu prüfen, wie heiß das Öl ist, einfach einen Holz-Kochlöffel hineinhalten, wenn es am Löffel leicht hoch blubbert, dann ist die Temperatur ca. bei 150-160 °C.

#### Abwandlungen:

- Anstelle des Ahornsirups kann man auch eine reife Mango mit in die Soße tun und nach Belieben noch feingeschnittene Chilischoten hinzufügen.
- Etwas Reis, gedämpftes Gemüse oder zum Beispiel glasierte Möhren mit Ingwer passen auch super dazu.
- Oder anstelle der Nam Jim Soße einen Kräuter-Quark-Dipp und nach Belieben ein paar Röstzwiebeln dazu reichen.
- Man kann auch einen Gurkensalat dazu servieren, mit Frühlingszwiebeln, Sesamkörner, frischen Dill, je nach Wunsch noch etwas Chiliflocken und ein wenig von dem Dressing untergerührt.