

Kartoffelcurryröllchen mit Joghurt-Minz-Dip



Zutaten für die Kartoffelcurryröllchen:

- 400 g Kartoffeln
- 200 g Mehl
- 1 EL Sesam
- 2 EL Kokosraspeln
- 2 Chilischote
- 5-6 Stängel Koriander
- 2 TL Currypulver
- 1 EL Ahornsirup
- 100 ml Wasser
- Pflanzenfett
- Salz, Pfeffer

Zutaten für den Joghurt-Minzdip:

- 200 g Joghurt
- 3-4 Stängel Minze
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, danach abschütten und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Anschließend die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Die Chilischoten vom Strunk entfernen und sehr klein schneiden. In die Schüssel zu den Kartoffeln geben. Koriander waschen und kleinhacken.

In einer Pfanne etwas Pflanzenfett erhitzen und den Sesam mit den Kokosraspeln leicht braun anrösten. Auf ein Küchenpapier geben und das Fett abtupfen. Zusammen mit dem Ahornsirup, Salz, Pfeffer und dem Koriander ebenfalls zu der Kartoffelmasse geben und alles gut vermengen.

Das Mehl mit dem Currypulver und etwas Wasser zu einem Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck dünn ausrollen.

Die Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und andrücken, dabei einen Rand zu jeder Seite lassen. Nun den Teig mit der Kartoffelmasse von der Längsseite her zu einer Rolle aufrollen. Nun die in gleichmäßige ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Pflanzenfett erhitzen und die Röllchen von beiden Seiten anbraten.

Die Minze waschen und klein hacken. Den Joghurt mit Salz, Pfeffer und der Minze verrühren. Nochmal abschmecken und zu den Kartoffelcurryröllchen dazu geben.