

GELBE RÜBEN KÜCHLE



Zutaten:

- 500 g Gelbe Rüben
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- ½ TL Ingwerpulver
- ½ TL Salz
- etwas Pfeffer
- 40 g Öl

Zubereitung:

Die gelbe Rüben schneide ich in ca. 3 cm lange Stücke und gebe diese in den Thermomix. Die restlichen Zutaten wie Mehl, Backpulver, Currypulver, Kreuzkümmel, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer kommen ebenfalls dazu.

Für 30 Sekunden auf Stufe 3 wird die Mischung zerkleinert und gut vermischt. Am Topfrand haftende Stücke mit dem Spatel nach unten schieben. Nun kommt noch das Öl hinzu und für 5 Sekunden auf Stufe 3 vermischen.

Die Mischung fülle ich in eine Schüssel um, damit fällt es mir leichter aus der Masse passende Kühle zu formen. In einer Pfanne erhitze ich Öl und brate die Kühle einige Zeit von jeder Seite schön an.