



Gemüsetaler mit Guacamole "Zweierlei"

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

400 g	Brokkoli	1	Zwiebel
1 Dose	Mais	70 g	geriebener Cheddar Käse
2	Eier	2 TL	gehackte Petersilie
2 TL	gehackter Dill	1/2 TL	getrockneter Majoran
1/2 TL	getrockneter Oregano		Salz, Pfeffer
4 EL	Kichererbsenmehl		Panade:
	Mehl		Ei
	Mandelmehl zum Panieren		Öl zum Braten
	Für die Guacamole:	4	Avocados
1/2 Bund	Petersilie	1	Limette
1	rote Zwiebel		Salz, Pfeffer
	Chili	1	kleine Mango

Zubereitung

1. Brokkoli sehr klein schneiden oder mit einer Küchenreibe grob raspeln.
2. Zwiebel schälen und klein schneiden.
3. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
4. Ca. 1 cm dicke Taler formen.
5. Zum panieren die Taler erst im Mehl und dann im verquirlten Ei wenden.
6. Mit dem Mandelmehl panieren und knusprig braten.

Für die Guacamole:

1. Die Avocados entkernen, von der Schale lösen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
2. Die klein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu.
3. Mit Pfeffer und Salz und dem Saft der Limette abschmecken.
4. Nun in zwei Schüsseln aufteilen.
5. Zu der einen eine klein geschnittene, frische Chili dazugeben
6. und zu der anderen die klein geschnittene Mango.