SILVESTER**KRACHER**

Foto: Marko Godec

GURKEN-WASABI-KALTSCHALE MIT PAPADAMS

Zutaten für 10 Gläser:

- ☐ 350 g Salatgurke (Bio)
- ☐ 500 g Sahnejoghurt
- ☐ 1 Bund Petersilie
- ☐ 10–15 g Wasabi-Paste
- ☐ Salz
- ☐ Weißweinessig
- ☐ 8–10 EL Öl
- ☐ 5 Scheiben Papadams
- ☐ schwarzer Sesam

1. Gurken waschen, Enden abschneiden. Gurke samt Schale fein pürieren und mit 400 g Joghurt glatt rühren. In eine Schüssel umfüllen. Petersilienblättchen mit übrigem Joghurt (100 g) und Wasabi pürieren. Püree mit dem Gurkenjoghurt mischen, mit Salz und einem Spritzer Essig abschmecken.
2. So viel Öl in eine Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist. Öl erhitzen und die Papadams darin nacheinander knusprig ausbacken. Dafür die dünnen Teigscheiben nacheinander ins heiße Öl gleiten lassen. Sobald sie sich aufplustern, die Teigplatten sofort (am besten mithilfe einer Grillzange) wenden.
3. Die Papadams noch wenige Sekunden im Fett schwimmen lassen, dann zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und in Stücke brechen. Joghurt in kleine Gläser verteilen, mit den Papadam-Stücken belegen, mit Sesam garnieren und sofort servieren.

Info: Papadams gibt es im Asialaden. Diese hauchdünnen indischen Fladen aus fein gemahlenen Linsen werden landestypisch in Ghee, das ist geklärte Butter, knusprig frittiert. Nicht ganz stilecht, aber dennoch ein guter Ersatz sind Tortilla-Chips oder Nachos.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten