

Orientalische Kürbis-Mini-Donuts mit Salat und Kokosblütendressing von KochTrotz

○ Leicht

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 12 Min.

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 5 Min.

Donut-Teig:

4 Eier Größe M

300 ml Buttermilch

250 g Hokkaido-Kürbis

70 g Parmesan gerieben

5-6 Stängel Petersilie

5 EL Apefelessig

120 g Dinkelmehl Typ 630

40 g Bio-Kokosmehl

30 g Speisestärke

3 TL Backpulver

2 Prisen Salz

3 Prisen schwarzer Pfeffer

½ TL Ras el Hanout

Salat:

Grüner Blattsalat (Frisee, Eichblatt, Endivie etc.)

Olivenöl

Salz

schwarzer Pfeffer

Sonstiges:

Bio-Kokosöl

Backpinsel

Teigportionierer

Donut-Teig

1

Salat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

2

Hokkaido in grobe Stücke schneiden (je nach Standmixer auch etwas kleinere).

3

Eier, Butter, Hokkaido, Parmesan und ganze Petersilienstängel in den Mixer geben und zu einer glatten Masse mixen. (Das klappt auch mit dem Pürierstab.)

4

Alle weiteren Zutaten dazugeben und solange auf höchster Stufe mixen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

5

Teig ca. 5-10 Minuten ruhen lassen und dann in den Teigportionierer füllen. Ist der Teig zu dick geworden, noch etwas Buttermilch dazu geben und erneut mixen.

6

Donutmaker gut vorheizen. Tipp: Das Kokosnussöl zum Bepinseln einfach in einem Schälchen auf den Donutmaker stellen, dann schmilzt es.

7

Ober- und Unterseite des Donutmakers innen mit vorgewärmtem Tropicali Kokosöl ein wenig bepinseln.

8

Teig einfüllen und ca. 5 Minuten goldbraun backen.

9

Salatblätter auf den Tellern verteilen, mit Kokosblütenvinaigrette und Olivenöl beträufeln.

10

Donuts auflegen und nach Wunsch noch mit etwas Ras el Hanout, Salz und Pfeffer bestreuen.
