

## Aaloo Parrota (Brotfladen mit Kartoffelfüllung)

Das Lieblingsrezept von Frau Sarojini M. Chopde, der Leiterin des Mädchenheims in Kodoli, Maharashtra (Projekt A 3)



### Zutaten

250g Weizenmehl  
3 gekochte Kartoffeln  
3 frische grüne Chillischoten  
Korianderblätter (oder Petersilie)  
Salz, Chilipulver, Curry



### Zubereitung

Das Mehl mit Wasser zu einem weichen Teig verkneten. Die Kartoffeln zerdrücken und mit den kleingeschnittenen Chilis, Petersilie vermischen und mit Salz, Chilipulver und Curry würzen.

Von dem Teig etwa golfballgroße Kugeln formen und als runden Fladen ausrollen. Etwa einen Esslöffel Kartoffelmischung auf den Fladen geben und die Teigränder über die Füllung schlagen. Die dadurch entstandene Kugel erneut zu einem runden, 1 cm dicken Fladen ausrollen. Die Fladen in der heißen Pfanne auf beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Mit etwas Butter oder Öl bestreichen und heiß servieren.

### Über das Projekt:

Das Mädchenheim in Kodoli begann 1976 mit zehn Mädchen. Nach und nach wurde die Zahl auf 70 erweitert. Die Mädchen kommen aus armen Familien mit unterschiedlichem Hintergrund. Die meisten von ihnen besuchen die Oberschule. Einige studieren nach der Schule. Zwei der Mädchen sind Ingenieurinnen geworden und viele von ihnen Krankenschwestern und Lehrerinnen. Die Betreuerinnen, Köchinnen und der Nachwächter sorgen dafür, dass sich die Mädchen in einer sicheren und christlich geprägten Atmosphäre aufwachsen können.

[www.ec-indienhilfe.de](http://www.ec-indienhilfe.de)