

## Rezept

# Erdnussbällchen

Ein Rezept von Erdnussbällchen, am 09.06.2026

## Zutaten

**200 g** mehlig kochende Kartoffeln

**200 g** gesalzene Erdnüsse

½ TL Salz

**100 g** Sago

½ TL Chilipulver

Öl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und in 20-25 Min. weich kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.
2. Inzwischen den Sago etwa 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, dann durch ein Sieb abgießen.
3. Kartoffeln, Sago, Erdnüsse, Chilipulver und Salz in den Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren.
4. Aus der Erdnuss-Kartoffel-Masse mit angefeuchteten Händen 15-16 kleine Bällchen formen.
5. In einer Pfanne mit hohem Rand 3 cm hoch Öl auf mittlere Hitze erwärmen und die Erdnussbällchen darin portionsweise in 3-4 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kalt oder warm mit Pfefferminzchutney servieren.