

Rezept

Kartoffel-Nuss-Bällchen

Ein Rezept von Kartoffel-Nuss-Bällchen, am 19.04.2024

Zutaten

1 Portion Pakora-Teig	Pfeffer
500 g Pellkartoffeln (vom Vortag)	6 EL Cashewnusskerne
1 Zwiebel	1 grüne Chilischote
2 EL Öl	½ TL braune Senfkörner
Salz	¼ TL Kurkumapulver
2 EL gehacktes Koriandergrün frisch gepresst	1 EL Zitronensaft
	Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Pakorateig zubereiten (siehe Rezept-Tipp unten), allerdings nur mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Kartoffeln pellen, zerdrücken. Cashewnusskerne hacken. Zwiebel schälen, mit Chilischote hacken. Öl erhitzen, Zwiebel und Cashewnusskerne darin hellbraun braten. Chili und Senfkörner 1 Min. mitbraten. Kartoffeln zugeben, 1 Min. gut durchrühren. Mit Salz, Kurkumapulver, Koriandergrün und Zitronensaft mischen. Aus der abgekühlten Masse 16 Bällchen formen. Durch den Teig ziehen, in Öl backen.