

Rezept

Thunfischbällchen

Ein Rezept von Thunfischbällchen, am 26.05.2026

Zutaten

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1/2 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Dose Thunfisch, natur | 1/2 TL getrockneter Thymian |
| 1 Prise Cayennepfeffer | Salz |
| Pfeffer | 1 EL Mehl |
| 2 Eigelbe | 1 Hand voll Cornflakes |
| etwa 400 ml Öl zum Frittieren | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Bällchen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Den Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Zwiebel, Knoblauch und Thymian mischen, mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mehl und Eigelbe unterrühren, bis ein homogener Teig entsteht. Daraus 6 Bällchen formen. Die Cornflakes zerbröseln und die Bällchen darin wenden.
2. Einen kleinen Topf etwa 5 cm hoch mit Öl füllen, erhitzen. Ein Holzstäbchen ins Öl halten: Wenn kleine Bläschen aufsteigen, hat das Öl die richtige Temperatur. Die Bällchen darin in 6-8 Min. goldbraun frittieren.