

Süßkartoffelbällchen



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

- | | |
|--|--|
|  600g Süßkartoffeln |  150g Semmelbrösel |
|  2 Eier |  frischer Koriander |
|  1 EL Mehl |  schwarzer Sesam |
|  50g geriebener Edamerkäse |  Öl zum Frittieren |

ZUBEREITUNG

1. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und etwa 30 Minuten kochen. Sind die Süßkartoffel gar, können sie durch eine Kartoffelpresse gedrückt oder mit einem Kartoffelstampfer zerkleinert werden. Die Masse gut auskühlen lassen.
2. Eier, Mehl, Semmelbrösel und Käse hinzufügen. Etwas Koriander klein schneiden und zur Masse hinzugeben. Gut verrühren.
3. Nach Bedarf noch weitere Semmelbrösel einstreuen, falls sich die Masse noch nicht gut formen lässt.
4. Kleine Süßkartoffelbällchen mit den Händen formen. Die Bällchen nochmals in Semmelbröseln und schwarzem Sesam wälzen.
5. Öl in der Fritteuse oder in einem Topf erhitzen. Bitte lass die hierbei von einem Erwachsenen helfen, das Öl ist sehr heiß!
6. Die Süßkartoffelbällchen vorsichtig hineingeben und goldbraun frittieren. Mit einem Küchenpapier abtupfen und servieren!

