



Vegibällchen

Zutaten für ca. 85 Bällchen:

1 kg Tofu
2 rote Zwiebeln
2 weisse Zwiebeln
240 g Paniermehl
4 EL Senf
gr. Bund Petersilie
10 Cornichons
Olivenöl, zum anbraten
Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und Cornichons zerkleinern und mit der Petersilie mixen. Den Tofu kurz mit einem Haushaltspapier „abtrocknen“ und danach in einer Schüssel zerkleinern. Danach mit dem Zwiebelmix mischen, Senf, Paniermehl und Gewürze dazugeben. Anschliessend Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kurkuma, Gemüsebrühe begeben. Mit den Händen das Ganze ordentlich durchmischen.

Mit einem Kaffeelöffel den Teig zu kleinen Bällchen formen und in heissem Öl ca. 10 Minuten anbraten.

Oder frag Christina☺