

Salsiccia-Meatballs mit Tomaten-Mango-Chili-Soße, Chips

Für zwei Personen

Für die Meatballs:

300 g Salsiccia	½ Zucchini	150 g Ricotta
2 Eier	3-4 TL feine Haferflocken	150 g Panko
Öl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

200 g mehligk. Kartoffeln	süßes Paprikapulver	Currypulver
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

3 fruchtige rote Tomaten	1 Mango	1 Knoblauchzehe
1 rote scharfe Chilischote	1 EL Essig	5 EL brauner Zucker
Worcester Sauce	3 TL Paprikapulver	3 TL Currypulver

Für die Garnitur:

glatte Petersilie

Für die Meatballs:

Die Salsiccia aus dem Darm lösen, Zucchini fein raspeln und salzen.

Salsiccia, Ricotta, Haferflocken, Chili, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Zucchini ausdrücken und mit zur Masse geben.

Bei Bedarf etwas Haferflocken hinzugeben.

Alles zusammen vermengen und zu kleinen Bällchen formen. In Panko wenden dann in Eigelb und anschließend noch einmal im Panko wenden.

Meatballs in heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Chips:

Kartoffeln mit Schale in Scheiben schneiden, am besten mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln. In Wasser geben und so lange wie möglich wässern. Dann trockentupfen und mit Salz, Zucker, Paprikapulver und Currypulver würzen.

Für die Sauce:

Tomaten grob würfeln, Knoblauch abziehen und hacken, Mango schälen und 1-2 Streifen würfeln.

Mit den Gewürzen in einen Topf geben und alles aufkochen.

Alles mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Petersilienblätter abzupfen und auf der Sauce anrichten.

Eva Engelke am 20. September 2022