

Frittierte Kartoffel-Bällchen

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Rezept Kartoffelteig 60 g Ziegenfrischkäse 2 Eier (Kl. M)
50 g Mehl 100 g Semmelbrösel 1 l Frittieröl
1 Römersalatherz

$\frac{1}{2}$ Rezept Kartoffelteig zubereiten. Dabei Ziegenfrischkäse untermischen. Anschließend zu 8 Bällchen formen.

Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils in eine flache Schale geben. Eier mit einer Gabel verquirlen. Die Kartoffelbällchen nacheinander erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wälzen. Öl in einem Topf erhitzen. Die Teigbällchen hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldgelb frittieren. Achtung!! Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst werden die Bällchen außen zu dunkel, bevor sie innen gar sind.

Inzwischen das Römersalatherz putzen und in einzelne Blätter zerteilen.

Die Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012