Pastinakenbällchen

Sie sind klein, aber fein: Die pikanten Pastinakenbällchen sind nicht nur lecker, sondern nach diesem Rezept auch ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Foto: Seph Swain

Zutaten

550 g	Pastinaken
2 Stk.	Eier
4 EL	Haferflocken
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Öl
250 ml	Sauerrahm
Nach Belieben	frische Kräuter
1 EL	Mayonnaise
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Pastinakenbällchen zuerst die Pastinaken schälen, grob raspeln und mit den Eiern verrühren. Haferflocken mit Mehl vermischen und mit den Pastinaken vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Pastinaken-Masse kleine Bällchen formen und im heißen Öl portionsweise frittieren, bis sie rundherum goldbraun gebacken sind. Aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die ausgewählten frischen Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit Sauerrahm und Mayonnaise verrühren und mit Salz abschmecken. Zusammen mit den Pastinakenbällchen anrichten und servieren.

Tipp

Die Pastinakenbällchen zusammen mit frischem Tomatensalat und Oliven als Vorspeise servieren.