

Bulgurbällchen

vegetarisch

Zutaten (für 4 Personen):

400g fest kochende Erdäpfel, Salz, 200g Bulgur, ½ l Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 50g Topfen (40%), 1 Ei, 1-2EL Mehl, je zwei EL gehackte Petersilie und Oregano, Pfeffer aus der Mühle, etwas süßes Paprikapulver, Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Bulgur mit Gemüsebrühe aufkochen, vom Herd stellen und 15 Minuten quellen lassen. Kartoffeln schälen, 15 Minuten in Salzwasser vorkochen, abgießen und noch warm auf Küchenreibe raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die warmen Kartoffelraspeln mit Bulgur, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Topfen, Mehl und Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen und abkühlen lassen.

Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in etwa 170° heißem Öl frittieren. Auf Küchenrolle abtropfen lassen und kalt oder warm servieren.

