

Kürbis-Teigkugeln mit Koriander-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Kürbispüree (Dose)	150 g Mehl	2 EL Puderzucker
2 TL Backpulver	1 Ei, verschlagen	3 EL Vollmilch
1 Prise Salz		

Für die Sauce:

$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	1 EL Honig	1 Limette, Abrieb
------------------------------	------------	-------------------

Für den Teig:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln immer etwas Teig entnehmen und zu kleinen Bällchen formen, diese vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen und unter Wenden 3-4 Minuten ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp ausfetten. Dann mit einem Holzstäbchen wie ein Lolli aufspießen und in eine Schale geben, die mit Shisoblätter ausgekleidet wurde.

Die kleine Schale mit der Sauce dazustellen.

Für die Sauce:

Die Korianderblätter hacken und mit dem Honig zu einer klebrigen Masse verrühren. In eine kleine Schale geben und mit dem Limonenabrieb bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Ballé am 20. September 2018