



Frittierte Karottenbällchen (leicht süsslich und sooo fein)

500 gr geschälte, rohe Karotten fein raffeln, mit 3 EL Kokosraspeln und 100 gr Kichererbsenmehl (oder 50 gr Kichererbsen-/ 50 gr Maismehl) vermischen. 1 TL Salz, Pfeffer, 1 TL Kurkuma, 1/2 TL Koriander gem. und frische, gehackte Petersilie unterheben bis ein saftiger Teig entsteht. Er kann einige Zeit stehen bleiben und ziehen, dann wird er noch saftiger.

Zum Frittieren in einem kleinen Topf mit hohem Rand ca. 500 ml oder mehr Sonnenblumenöl erhitzen, kleine Kugeln formen und ins heisse Fett fallen lassen. Vorsichtig wenden und herausheben.

Gute Kombination mit Spinat (Rezept siehe unten), Reis und Tomatensauce ♡