Polpette di tonno e patate



Zutaten Teig

- 400 g Pellkartoffeln
- 300 g Thunfisch aus der Dose in Olivenöl
- 50 g geriebener Parmesan
- 40 g Semmelbrösel
- 30 g Kapern
- ½ TL Zitronenabrieb
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Außerdem

- Semmelbrösel zum Wälzen
- Olivenöl zum Ausbacken

Zubereitung

- Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten kochen.
- Anschließend die Kartoffeln schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Den Thunfisch abtropfen lassen, in eine Schüssel zerpflücken und mit den Kartoffeln vermengen.
- Parmesan, Semmelbrösel, Kapern, Zitronenabrieb und Ei dazugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Aus der Masse wallnussgroße Kugeln formen und in Semmelbrösel wälzen.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Polpette ca. 3–4 Minuten goldbraun braten.

Portionsgröße: 25 Stück
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 4–5 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©