

Orientalische Kurkuma Bällchen mit TOMAMI Vegan Hack



für 4 Personen

- 1 Packung TOMAMI The vegan Hack
- 2 EL Olivenöl Oli de Pau
- 2 EL gehackte Petersilie
- 230 g kaltes Wasser
- 65 g Zwiebelwürfel
- 1 - 2 EL Tomami Marrakesh
- 1 EL Grenadinesirup
- 1 gestrichener EL Kurkuma
- 1 TL Salz

The Vegan Hack mit der Petersilie und dem Olivenöl verrühren und zur Seite stellen.

Die restlichen Zutaten mit dem kalten Wasser in einen Messbecher geben und pürieren. Wenn alles fein püriert ist auf die Pulvermischung geben und gründlich mit einem Löffel verrühren, bis die Masse fest wird.

Für 30 Minuten im Kühlschrank quellen lassen.

Mit angefeuchteten Händen die Masse anschließend zu kleinen Bällchen (ca. 35-40 g) formen.

Eine beschichtete Pfanne mit neutralem Öl erhitzen. Bei mittlerer Hitze nun die Bällchen hinzugeben und braun anbraten.

Mit weniger Wasser erhalten die Bällchen mehr Biss, mit mehr Wasser werden Sie fluffiger.

Wer mag, kann nach Belieben mit anderen Gewürzen verfeinern.