



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Tomato Keftedes aus Samos (frittierte Tomatenbällchen)

Rezept original aus SamosFoto: Miriam

Zutaten für 6 Stück:

500 g reife Tomaten
1 rote Zwiebel
6 Knollen Frühlingszwiebel
1 Ei
15 Blatt Basilikum
2 EL Petersilie gehackt
6 EL Mehl
Grillgewürz für Gemüse
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum Braten



Zubereitung

Die Tomaten entkernen, den Strunk herausschneiden und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Frühlingszwiebel ebenfalls klein hacken und in eine große Schüssel geben. Basilikum waschen, fein schneiden unter die Tomatenmischung eben und alles mit Petersilie vermengen.

Der Masse ein Ei zufügen, mit den Händen durchkneten und reichlich mit Grillgewürz (für Gemüse) würzen. Anschließend das Mehl zugeben, sodass die flüssige Masse bindet. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Temperatur die Tomato Keftedes herausbraten. Dazu einen bis zwei EL von der Gemüsemasse ins heiße Fett einlegen. Auf beiden Seiten goldbraun braten. Abtropfen lassen und anrichten