



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Tomato Keftedes aus Santorin (frittierte Tomatenbällchen)

Rezept original aus Santorin Foto: Miriam

### Zutaten für 6 Stück:

4 Tomaten  
1 rote Zwiebel  
1 Esslöffel Basilikum  
1 Esslöffel Petersilie  
1 Esslöffel Minze  
100 Gramm Fetakäse  
1 Teelöffel Oregano (getrocknet)  
60 Gramm Mehl  
1 Teelöffel Backpulver  
Salz, Pfeffer  
Öl zum Ausbacken



### Zubereitung

Tomaten abbrausen und trocknen. In vier Teile schneiden und häuten. Das Fruchtfleisch zerhacken und ein Sieb legen. Mit etwas Salz bestreuen und für 30 Minuten die Flüssigkeit entziehen lassen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und ebenfalls zerhacken. Tomaten, Zwiebeln und Kräuter in eine Schüssel geben. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und alles miteinander vermengen.

In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver verrühren und zum Gemüse-Käse-Mix geben. Zu einem Teig vermischen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach zu flachen Frikadellen formen.

Eine Pfanne mit ausreichend Öl auf mittel-hoher Flamme erhitzen, sodass der Boden bedeckt ist. Die Tomatokeftedes ausbacken und das überschüssige Fett auf Küchenpapier aufsaugen lassen. Fertig!