

Kartoffelbällchen mit Mango-Salsa

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g Tomaten
- 450 g reife Mango (1 Mango)
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Ingwerwurzel
- 1 rote Chilischote
- 1/2 TL Jodsalz
- 1-2 EL Limettensaft
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree MIT HERZHAFT KRÄFTIGEM GESCHMACK
- 100 ml fettarme Milch
- 75 g Manchego (spanischer Käse)
- 1 EL Crème fraîche
- 2 Eier
- Pfeffer
- 50 g Paniermehl
- Öl zum Frittieren

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1395 kJ
Energie (Kilokalorien):	334 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	40 g
davon Zucker:	16 g
Ballaststoffe:	6,1 g
Eiweiß:	15 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Für die Kartoffelbällchen mit Mango-Salsa 400 g Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. 450 g Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. 2 Stangen Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch und 20 g Ingwer schälen, Chili putzen, entkernen, alles

fein hacken. Mit Tomaten, Mango, Lauchzwiebeln mischen, mit Salz und 1-2 EL Limettensaft abschmecken.

2. Pfanni Kartoffelpüreepulver mit 100 ml kochendem Wasser und 100 ml Milch nach Packungsanweisung zubereiten. 75 g Manchego fein reiben, mit 1 EL Crème fraîche und 1 Ei untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. 16 gleich große Bällchen formen.

3. Kartoffelbällchen erst im übrigen verquirlten Ei, dann in 50 g Paniermehl wenden. Öl zum Frittieren erhitzen, bis an einem Holzlöffel, den man hineinhält, Bläschen aufsteigen. Bällchen darin portionsweise 2-3 Minuten knusprig frittieren, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und Kartoffelbällchen mit Mango-Salsa anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Nährwertangaben ohne die Fettaufnahme beim Frittieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen