

Mămăligă - Bällchen (Aus Rumänien)

4 Tomaten in Schnitze schneiden.

250g Maismehl mit 800ml Wasser in einem Topf vermischen und unter ständigem rühren aufkochen. Dann etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Brei die richtige Konsistenz hat, um zu Bällchen geformt werden zu können.

2El Margarine hinzugeben und mit
Salz/Pfeffer abschmecken.

Den Brei auskühlen lassen und anschließend Bällchen in der doppelten Größe einer Walnuss formen. In die Mitte gewürfelte **getrocknete Tomate** oder **Tofu Fetastyle** geben.

Die Bällchen bei 140° ca. 12 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Warm mit den Tomaten und **Frischen Kräutern** servieren.

Ergibt: 21 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 15min.

Frittierzeit: 2-3min. Bei 180°