

## ***Carimañola (aus Panama)***

**4 Maniokwurzeln**      schälen und in grobe Stücke schneiden. Mit  
**1 TL Salz**            in einem Topf mit Wasser etwa 15 Minuten gar kochen.  
Anschließend abtropfen und die Stücke zerstampfen.

### **Käsefüllung:**

**100g Pizzaschmelz**

### **„Fleisch“-Füllung:**

**1 Zwiebel**            in Stücke schneiden.  
**200g Räuchertofu**    in Würfel schneiden und mit der Zwiebel anbraten. Mit  
**Salz und Pfeffer**     würzen.

Den Maniokmus in 10 Stücke teilen und zu Bällchen formen. Mit dem Finger eine Kuhle in die Mitte drücken und ca. 1 EL Füllung hinein geben. Das Bällchen vorsichtig verschließen und oval, spitz zulaufend formen.

Eine Fritteuse auf 175°C erhitzen und die Carimañolas jeweils etwa 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Warm mit Sojajoghurt oder Ají servieren.

***Ergibt: 10 Stück***

***Zubereitungszeit: 45-60 Minuten***

***Kochzeit: 15 Minuten***

***Frittierzeit: Etwa 10 Minuten***