



Maisbällchen mit Tomaten-Knoblauch-Dip

Aus dem Rest einer Polenta lassen sich schöne, knusprige Bällchen zubereiten und frittieren. Die Polenta wird mit Ei und so viel Mehl ergänzt, bis sie sich gut zu Kugeln formen lässt. Etwas Backpulver sorgt dafür, dass sie fluffig werden und in Paniermehl gewendet, werden sie beim Ausbacken schön knusprig. Der weiche Teig lässt sich nicht so leicht von Hand formen, aber so lassen sich Käsewürfel darin verstecken und die Kugeln lassen sich gut panieren. Ganz ähnlich sind die Hushpuppies aus den Südstaaten der USA, aber sie werden nicht gefüllt und der Teig wird mit dem Spritzsack, oder mit Löffeln abgestochen direkt ins heiße Öl gegeben.

Zusammen mit einem Dip sind die Maisbällchen ein feiner Snack oder passen gut zum Apéro. Sie schmecken lauwarm, aber auch kalt sehr gut.

Zutaten (ca. 12 Stück)

300g	Polenta, gekocht
1	Ei
~120g	Mehl
	Muskatnuss
	Pfeffer
80g	Greyerzer
	Paniermehl
	Öl zum Frittieren
100g	Sauerrahm
1El	Passata di Pomodoro
2Tl	Tomatenpüree
1	grosse Knoblauchzehe gepresst
1El	glatte Petersilie gehackt
	Kräutersalz
	Pfeffer

Zubereitung

Dip: Alle Zutaten für den Dip in eine Schüssel geben, gut vermischen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Polenta mit wenig Wasser erwärmen, damit sie sich gut verrühren lässt. Ein Ei unterrühren, die Polenta darf dabei nur lauwarm sein. Mehl und 2 El Paniermehl etappenweise einrühren, bis sich aus der Masse mit nassen Händen Kugeln formen lassen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Käse zu 1cm grossen Würfeln schneiden.

Etwas mehr als 1 Esslöffel Maismasse auf die nasse Handfläche geben, flach drücken und einen Käsewürfel darauf legen. Verschiessen und zu einer golfballgrossen Kugel formen. Darauf achten, dass die Kugel eine möglichst glatte Oberfläche zeigt.

Kugeln in Paniermehl wenden und das Paniermehl etwas festdrücken und nochmals im Paniermehl wenden.

Frittieröl auf 160° erhitzen und die Bällchen goldbraun frittieren.









