



Grüne Bananenbällchen

Herkunft: Indien

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kochbanane(n)

1 Chilischote(n) grün

1 Zwiebel(n)

1 Zweig(e) Koriander

1 EL Weizenmehl

½ TL Salz

Zum Braten

6 EL Öl

Vorbereitung

Die Chilischote waschen und fein hacken (Hände waschen nicht vergessen!). Die Zwiebel schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Banane weich kochen, schälen und kalt werden lassen. Die Banane zerdrücken. Mit den übrigen Zutaten mischen. 8 kleine Bällchen formen und flachdrücken. In dem Öl goldgelb und knusprig braten. Einmal wenden.