

Karotten-Salat mit frittierten Käsebällchen

Zutaten für den Salat (für 3 Personen):

- 4 Karotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Mayonnaise
- 50 ml Walnuss-Öl
- 0,5 Bund Petersilie
- Salz
- 0,5 TL Zucker
- edelsüßes Paprikapulver
- gemahlener Kardamom

Karotten schälen und fein reiben. Knoblauch abziehen, schälen und ebenfalls reiben. Beides mit Mayonnaise und Walnussöl vermengen. Petersilie abbrausen, trocknen, fein hacken und untermengen. Den Salat mit Salz, Zucker, Paprikapulver und Kardamom abschmecken.

Zutaten für die Käsebällchen:

- 2 l neutrales Öl
- 120 g Gouda
- 2 Eiweiß
- 50 g Semmelbrösel
- 0,2 Bund Dill
- 0,2 Bund Petersilie
- 0,2 Bund Schnittlauch
- Salz
- edelsüßes Paprikapulver
- Pfeffer
- Thymian

Öl in eine Fritteuse geben und erhitzen. Gouda grob raspeln. Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Die Semmelbrösel unterheben. Petersilie, Dill und Schnittlauch abbrausen, trocknen und fein hacken. Kräuter und Gouda vorsichtig unter die Eiweißmasse heben und mit Salz, Paprikapulver, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Aus der Masse kleine Bällchen formen, in das heiße Fett geben und goldgelb frittieren. Aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen.

Zutaten für die Walnüsse:

- 100 g (ohne Schale) Walnüsse

Walnüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 03.07.2024

Koch/Köchin: Johannes Golnik

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen