

Macadamia-Kroketten



- ca. 30 min., mittel

Eine tolle und leckere Beilage darf natürlich zu Weihnachten nicht fehlen. Wir empfehlen Euch unsere selbstgemachten Macadamia-Kroketten. Ein toller Mix aus exotisch und klassisch, lecker und bekannt. Die Gewürzmischung der Macadamias sorgt für den gewissen Pfiff.

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

Für 6 Portionen

- 2 Eigelb
- 3 EL Kamutvollkornmehl
- 100 g Macadamianüsse, sehr fein gehackt
- Kalahari Wüstensalz
- 2 Eier
- 4 EL Milch
- 100 ml Öl
- Packung Kartoffelkloßteig „halb & halb“ (750 Gramm, aus dem Kühlregal)

Nährwerte pro Portion

ca. 971 kcal/ 4066 kJ, 49 g Eiweiß, 49 g Fett, 63 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

1. Den Kloßteig, Eigelb und 3 EL Kamutvollkornmehl verkneten. Falls die Masse noch zu feucht ist, noch einen EL Mehl unterkneten.
2. Aus der Masse ca. 2 cm dicke Rollen formen und mit einem Messer in 6 cm lange, trapezförmige Stücke schneiden.
3. Macadamias mit 1/2 TL Salz mischen und auf einem Teller verteilen. Eier mit Milch in einer Schüssel verquirlen.
4. Die Kroketten durch die Eimasse ziehen, dann in den Macadamias wenden. Die Nüsse andrücken.
5. Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen.
6. Die Kroketten darin portionsweise ca. 6 Minuten braten und wenden.
7. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm halten.