

Die machen glücklich: Knusprige Süßkartoffelklöße mit Käsefüllung

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Klöße

Für die Klöße

2 große Süßkartoffeln
50 g Cheddar (am Stück)
1 Ei
3 Esslöffel Mehl
100 g Panko Mehl
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer
Frittierfett

Für den Dip

200 ml passierte Tomaten
1/4 Teelöffel Cayenne
1 Teelöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Sojasauce
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl

Gerade erst mit meiner Kollegin Monica beim gemeinsamen Kochen entdeckt und direkt in die Liga meiner absoluten Lieblingsrezepte der Kategorie Fingerfood aufgestiegen: Die Krokette 2.0!

Super lecker! Mega lecker! Ultra lecker! Mehr gibt es zu

diesen runden Bällchen nicht zu sagen. Wer die knusprigen Kugeln einmal probiert hat, streicht die herkömmlichen Kartoffel-Kroketten sofort und unverzüglich aus seinem Gedächtnis. Denn nach einem Bissen kommt dir nichts anderes mehr in die Tüte!

Außen soo knusprig, innen soo weich und in der Mitte ein goldener Kern aus würzigem Cheddar, der einem beim genüsslichen Abbeißen entgegenfließt - ein absoluter Süßkartoffeltraum wird Wirklichkeit! Doch Achtung: Diese süß-herzhaften Knusperklöße haben nicht nur das Zeug zu absoluten Fingerfood-Superstars, sondern bieten ein ziemlich hohes Suchtpotenzial!

Trotzdem: Nachmachen für das nächste Party-Bufferet dringend empfohlen!

- 1 -

Für die Klöße Süßkartoffeln waschen, rundherum mit einer Gabel einstechen. Jeweils vollständig in ein feuchtes Küchenpapier einwickeln und 10 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle garen.

- 2 -

Süßkartoffeln aus der Schale kratzen und mit Salz und Pfeffer zerdrücken, 10 Minuten auskühlen lassen.

- 3 -

Für den Dip Knoblauch fein hacken und in Öl andünsten. Braunen Zucker und Cayenne einrühren, mit Sojasauce ablöschen. Passierte Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Cheddar in 6 ca. 1 cm große Würfel schneiden. 2 Esslöffel

Die machen glücklich: Knusprige Süßkartoffelklöße mit Käsefüllung

Süßkartoffelstampf in eine Hand geben, einen Cheddawürfel eindrücken und zu einer Kugel formen. Mit restlichem Stampf und Cheddar genauso verfahren, 30 Minuten kaltstellen.

- 5 -

Frittierfett in einem Topf oder in einer Fritteuse erhitzen.

- 6 -

Ei verquirlen. Klöße zunächst in Mehl, danach in Ei und schließlich in Panko wenden.

- 7 -

Klöße in heißem Fett goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Dip servieren.