

Panierte Bianca-Kugeln



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Zaubern Sie heute knusprige Bianca-Kugeln auf den Tisch! Mit dem Karotten-Geheimtipp sind sie besonders saftig.

So wirts gemacht!

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Bratwurst Bianca (140 g)
- 2 EL Mehl
- 9 EL Paniermehl
- 90 g geraffelte Karotten
- 4 EL Sojamehl, vollfett
- 11 EL Wasser
- 1 TL Salz
- Sonnenblumenöl



Zubereitung:

- Bianca-Wurst in etwa 1 cm dicke Rädchen schneiden. Dies ergibt etwa 12–16 Stück.
- Das Sojamehl mit Wasser und Salz vermischen. Die geraffelten Karotten dazugeben und gut durchmischen.
- Bianca-Rädchen zuerst im Mehl wenden. Danach die Karottenmischung leicht an die Bianca-Rädchen drücken und anschliessend im Paniermehl ausgiebig drehen. Das Ganze zu einer Kugel formen.
- Sonnenblumenöl in eine Teflonpfanne giessen, bis der Pfannenboden bedeckt ist. Jetzt das Öl erhitzen. Regler auf $\frac{3}{4}$ der möglichen Hitze einstellen.
- In zwei Etappen die Panierkugeln ins heisse Öl geben. Die Kugeln auf allen Seiten goldigbraun anbraten. Das Braten dauert 2–3 Minuten.
- Fertige Kugeln mit etwas Zitronensaft beträufeln.



Dazu passen Reis und ein saftiger Gurkensalat.