



Thunfisch-Frikadellen mit Wasabi-Erbsen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	Thunfisch im eigene Saft	1 Bund	Frühlingszwiebeln
200 g	Kartoffeln, gekocht	500 g	Erbsen (TK)
40 g	Wasabipaste	1 EL	Butter
2 EL	Semmelbrösel	2	Eier
1	Zitrone		Chilipulver, Salz, Pfeffer
	Öl zum Ausbacken		

Zubereitung

-
1. Thunfisch gut abtropfen lassen.
 2. Die Hälfte der Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Thunfisch und den Semmelbröseln, sowie den fein gehackten Frühlingszwiebeln mischen.
 3. Die geriebene Schale der Zitrone, sowie den Saft und die Eier dazugeben und kneten. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken.
 4. Kleine Buletten formen und im Fett ausbacken.
 5. Die Erbsen in heißem Wasser blanchieren. Mit Kartoffeln, Butter, der Wasabipaste und Milch zu einem Püree mixen.

Anrichten. Fertig.