Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 15 min | **Totale bereiding:** 25 min

Bertyn producten: Veggie Hack

Bron: bertyn.eu | Chef: Chantal Voets | © Chantal Voets

Rezept für vegetarische Hackbällchen aus Seitanhack

Ingrediënten

- 1 Veggie Hack
- 25 g Bindemittel (Maisstärke, Kartoffelstärke oder Kuzu) mit 70 ml Wasser gemischt
- Ein wenig Kräuter
- Ein relativ großer Schuss Olivenöl
- 150g Paniermehl

Bereiding

1. Den gehackten Seitan in einer großen Schüssel mit den Händen auflockern.
2. Das gewünschte Bindemittel und Muskatnuss dazugeben.
3. Mit den Händen stabile Bällchen aus der Mischung formen, rollen sie in Paniermehl und diese bei großer Hitze in einem großen Schuss Öl anbraten, bis sich eine Kruste gebildet hat.
4. Die Bällchen danach abtropfen lassen.