

## *Thonbällchen mit Erbschen*

*Von den kleinen Kerlchen könnte ich gleich ein ganzes Dutzend verputzen!*

### *La Mise en Place:*

**1 Schalotte, 20 g Pecorino, 100 g Thon, 1 Zitrone, 50 g Erbschen, 1 Ei, Pfeffermühle, 40 g Paniermehl, 40 g Paniermehl, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Die Schalotte fein schneiden und den Pecorino reiben. Thon zerpflücken und die Zitrone in Schnitze schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Erbschen in Wasser in vier Minuten knapp weich garen und abgießen. Thon mit Pecorino, Schalotte, 1 Ei, Erbschen, Pfeffer und Paniermehl mischen und verkneten. Zu baumnussgrossen Kugeln formen und in Paniermehl wenden.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Bällchen darin drei Minuten braten.

### *Die Vollendung:*

Die Zitrone dazu servieren.

### *Das passt dazu:*

Glasnudeln mit Sesamöl parfümiert oder süss-saure Sosse

