
Acaraje (Bohnenbällchen)

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Schwarzaugenbohnen
- 250 Gramm Zwiebeln
- 500 ml Palmöl
- 1 EL Salz
- 1/2 EL Pfeffer

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht kalt einweichen.

Bohnenhäute entfernen (am besten eine Handvoll Bohnen nehmen und gegeneinander reiben). Bohnen abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebeln pellen und grob zerteilen. Zwiebeln und Bohnen fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Palmöl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen. Bohnenmasse esstöffelweise hineingeben und in ca. 6-8 Min. von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren die Bällchen aufschneiden und mit Pfeffersauce füllen.

Die gefüllten Bällchen können Sie warm oder kalt servieren.