



Leckerlis mit Fisch:

Thunfisch-Möhren-Kugeln

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 120g Weizenmehl
- 2 Möhrchen
- 1 Ei Handelsklasse „M“

Zubereitung:

1. Den Thunfisch mit dem Saft in eine Schüssel geben und mit dem Mehl und dem Ei vermischen.
2. Die Möhrchen fein reiben, auch in die Schüssel geben und alle Zutaten verkneten. Ist der Teig zu fest, etwas Wasser hinzufügen. Ist der Teig zu flüssig, einfach mehr Mehl dazu geben.
3. Jetzt alles verkneten und in maulgerechte kleine Kugeln formen.
4. In der Hand etwas platt drücken und auf ein Backblech legen. Ca. 20 – 30 Minuten bei ca. 180 Grad backen.

