



BONBONS PIMENTS

ZUTATEN 2 P.

- 250 g Lima- oder Riesenbohnen
- 3 kleine Peperonis
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- Ein kleines Stück Ingwer
- Ein bisschen Koriander
- 1/2 Esslöffel Kurkuma
- 1/2 Strauß Petersilie
- Salz
- Öl

Bonbons piments ("würzige Bonbons") sind eine beliebte Vorspeise der Kreolen auf der französischen Überseeinsel La Réunion im Indischen Ozean. Das Rezept wurde im Rahmen des Deutsch-Französischen Freiwilligendienstes im Studentenwerk entwickelt.

ZUBEREITUNG

- 1. Die Limabohnen am Vortag in Wasser einlegen. Die Schale der Bohnen teilweise abziehen.*
- 2. Am nächsten Tag die Schale komplett abziehen. Die Limabohnen fein zerdrücken. Alternativ kann man in Wasser eingeweichte Riesenbohnen aus der Dose verwenden.*
- 3. Den Ingwer mit der Peperoni zerdrücken.*
- 4. Koriander, Frühlingszwiebel und Petersilie hacken.*
- 5. Die Zutaten in einer Salatschüssel mit den zerdrückten Bohnen, Kurkuma und einer Prise Salz mischen.*
- 6. Mit der Hand kleine Klöße von 2 cm Durchmesser formen und diese leicht abflachen.*
- 7. Reichlich Öl in eine Pfanne oder in einem Topf erhitzen und die Klöße hinzugeben.*
- 8. Die Klöße solange frittieren, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen,*
- 9. Überschüssiges Fett von den Klößen abwischen und servieren.*