

## Süßkartoffel-Thunfisch-Frikadellen mit Sriracha-Mayonnaise

**Arbeitszeit:** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	27 g
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	6 g
Brennwert	454 kcal / 1.894 kJ

### Zutaten für 4 Portionen:

#### *Frikadellen:*

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Paniermehl
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butaris Butterschmalz

#### *Sriracha-Mayonnaise:*

- 2 EL Sriracha-Sauce
- 100 g Mayonnaise
- 2 EL Limettensaft
- Salz

### Zubereitung:

#### *Schritt 1/4*

Für die Süßkartoffel-Thunfisch-Frikadellen die Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser ca. 15-20 Minuten kochen bis sie weich sind. Die gekochten Süßkartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken.

#### *Schritt 2/4*

In einer großen Schüssel die abgekühlten Süßkartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, bis sie zu einer glatten Masse werden. Den abgetropften Thunfisch zu den Süßkartoffeln geben und gut vermengen. Frühlingszwiebeln, Ei, Paniermehl



und Paprikapulver zur Mischung hinzufügen und alles gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in kleine Frikadellen formen.

### *Schritt 3/4*

In einer Pfanne Butaris Butterschmalz erhitzen. Frikadellen in die Pfanne geben und von beiden Seiten 3-4 Minuten goldbraun braten.

### *Schritt 4/4*

Für die Mayonnaise Sriracha-Sauce, Mayonnaise und Limettensaft vermengen und mit Salz abschmecken. Die Sauce zu den Süßkartoffel-Thunfisch-Frikadellen servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).