



Polpette di Luganiga Ticinese mit Stangensellerie-Joghurt

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 Peperoncini
- 2 Bund glattblättrige Petersilie
- 4 Zitronen
- 200g Paniermehl
- 24EL Olivenöl
- 200g Stangensellerie
- 400g Joghurt nature
- n.b. Salz

Zubereitung

1. Tessiner Grillwürste aufschneiden und Fleischmasse herausdrücken.
2. Peperoncini längs halbieren, entkernen und hacken.
3. Petersilie hacken.
4. Zitronenschalen fein abreiben. Zitronen in Schnitze schneiden.
5. Fleisch, Peperoncini, Petersilie und Zitronenschalen gut verkneten.
6. Masse zu baumnussgrossen Kugeln formen und im Paniermehl wenden.
7. Öl in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Kugeln bei mittlerer Hitze rundum ca. 8 Minuten knusprig braten.
8. Stangensellerie in Würfelchen schneiden und mit Joghurt mischen.
9. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
10. Polpette mit Stangensellerie-Joghurt und Zitronenschnitzen servieren.
11. Die Polpette di Luganiga schmecken auch in Pasta mit Tomaten-Sauce.

