Kartoffelbällchen mit Sesamkruste

Zutaten für 4 Personen

500 g mehl - kochende. Kartoffeln	waschen und mit der Schale in Salzwasser mit
1 TL Kümmel	in 30 Minuten garkochen, abgießen, pellen, ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Inzwischen
100 g Möhren	
2 Zehen Knoblauch	und
100 g Knollensellerie	schälen und in feine Würfel schneiden.
100 g Zucchini	und
2 Frühlingszwiebeln	waschen, putzen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
3 EL Olivenöl	in einer passenden Pfanne erhitzen und das fein gewürfelte Gemüse darin 4-5 Minuten bei milder Hitze garen. Mit
2 TL Kurkuma	
2 MSp Kreuzkümmel	
1 MSp Muskat	sowie
Salz, Pfeffer, Chiliflocken	würzen.
1 EL gehackte Petersilie	zufügen, unterrühren und alles zu den gepressten Kartoffeln geben.
2 Eigelb	und
2 EL Mehl	zugeben, alles gut mischen, evtl. noch einmal abschmecken. Aus dem Kartoffelteig 15 - 20 gleichgroße Portionen abstechen. Hände mit
Speisestärke	bestäuben und aus den Portionen kleine Bällchen formen. Zwei Schüsseln vorbereiten mit:
2 Eier verquirlt	und
100 g Sesamsaat	Die Bällchen zuerst in die Eimasse tauchen, herausnehmen, kurz abtropfen lassen und im Sesam wälzen, dabei leicht andrücken.
700 ml Öl	auf 170-180°C erhitzen und die Bällchen in 5-8 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß / lauwarm servieren.

Das passt dazu: Lauwarmer Möhrensalat