

Mini-Pancakes mit Crevetten

Nährwertangaben (pro Portion):
538 kJ / 129 kcal

Fett: **9 g** Eiweiss: **7.5 g**
Kohlenhydrate: **4.2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

- 1** Nori-Blatt (getrocknetes Seegras)
- 200 g** Crevetten (White Tiger, gefroren oder frisch)
- 40 g** Zwiebeln
- 1 Prise** Kartoffelstärke oder Maismehl
- pflanzliches Fett zum Frittieren
- Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig
- 1 Prise** Mayonnaise
- Shichimi (7-Gewürze-Pulver) oder Chili

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Nori-Blatt in die Grösse 6 x 4 cm schneiden. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. In grobe Stücke schneiden und zu einem Surimi-Teig mixen.

Schritt 2

Die geputzten Zwiebeln fein hacken und mit Stärke bestreuen. Die Zwiebeln in eine Schüssel geben, den Surimi-Teig hinzufügen, gut vermengen. Daraus kleine Pancake-Stücke formen (ca. 20 g). Jeden Cake in ein Nori-Blatt wickeln. Dieses in Stärke panieren und bei 170° C frittieren.

Schritt 3

Mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig, Mayonnaise und Shichimi garnieren und heiss servieren.