

Mini-Pancakes mit Garnelen



Zubereitungszeit **45 Min.**

Kalorien pro Portion **129**

Zutaten für 4 Personen

1 Nori Blatt
200 g Garnelen
40 g Zwiebeln
Msp Kartoffelstärke
Pflanzenfett
Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig
1 TL Mayonnaise
Shichimi Gewürzmischung

Zubereitung

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.
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).
3. Jeden Cake in ein Nori-Blatt wickeln. Dieses in Stärke panieren und bei 170° C frittieren.
4. Mit Kikkoman Teriyaki Barbecuesauce mit Honig, Mayonnaise und Shichimi garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!