

## Würfelsalat mit Garnelen-Käse-Sticks



Zubereitungszeit **45 Minuten**

Kalorien pro Portion **375**

### Zutaten für 4 Personen

50 g Mayonnaise  
1 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 TL Zitronensaft  
20 ml Milch  
5 g Mayonnaise  
15 g mittelscharfer Senf  
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
5 ml Wasser  
8 Blatt Frühlingsrollenteige  
80 g Weichkäse  
280 g Garnelen  
15 g Weizenmehl  
1 Bund Koriander  
3 kleine Kartoffeln  
1 Tomate  
1 Gurke  
1/2 Avocados  
1 EL Milch

### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, abgießen und abkühlen lassen. Tomaten und Gurke waschen, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Ebenfalls die Avocado und gegarten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten für Zitronen-Mayonnaise in eine Schüssel geben und gut vermischen.

In eine weitere Schüssel alle Zutaten für die Senf-Sojasauce geben und auch diese gut vermischen.

Das Weizenmehl gut mit Wasser verrühren. Dies ist anschließend das Klebemittel für die Frühlingsrollen.

Den Käse in kleine Würfel schneiden. Garnelen mit einem Messer grob hacken und mit ein paar Tropfen natürlich gebrauter Sojasauce vorwürzen.

In der Mitte des Teigs ca. 35 g gehackte Garnelen sowie die Käsewürfel in einer dünnen Linie anordnen. Den Teig zu einem schmalen Röllchen einrollen und das Ende des Teigs mit Mehlwasser verbinden.

In einer Pfanne Öl auf ca. 170°C erhitzen und die Garnelen-Sticks knusprig frittieren. Einen kleinen Teil der Zitronen-Mayonnaise mit Milch zu einem Dressing verdünnen und mit den Zutaten für den Würfelsalat vermengen.

Den Würfelsalat mit jeweils zwei Garnelen-Käse-Sticks auf einen Teller legen und die beiden Saucen (Zitronen-Mayonnaise und die Senf-Sojasauce) dekorativ anrichten. Dazu den Koriander dekorieren.

**Guten Appetit!**