



Gebackene Garnelen - Tortellini mit Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Asiatisch, hausgemacht, scharf und knusprig

Zutaten

- Für 30 Stück:
- 30 T.K. - Wantan - Blätter aus dem Asia Handel
- 6 Garnelen à 20 g, roh, ohne Kopf und Schale, küchenfertig
- 1/2 Tl fein gehackter Knoblauch
- 1 Tl fein gehackter Ingwer
- 1 Tl Sambal Oelek
- 200 g Tatarfleisch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Ausbacken
- Soja - oder süß - saure China Sauce zum Dippen

Zubereitungsart

Schritt1

Im ersten Schritt die Wantan Blätter auslegen und gut mit Wasser einstreichen; durchfeuchten lassen.

Schritt2

Die Garnelen kurz kalt ab spülen und mit dem Knoblauch und Ingwer, mittels Stabmixer zerkleinern.

Schritt3

Zum Tatarfleisch geben und gut miteinander zu einer glatten Farce weiter mixen / pürieren.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit Sambal Oelek abschmecken.

Schritt5

Auf die Mitte der Wantan Blätter 1 Teelöffel der Füllung geben und zunächst zu einem Dreieck falten, fest andrücken.

Schritt6

Die Spitze zur langen Seite klappen, die Enden der langen Seiten übereinander legen, wieder fest andrücken.

Schritt7

In 170 ° C heißem Pflanzenfett "schwimmend", 3 - 4 min. goldgelb heraus backen. Mit einer Schaumkelle heraus fangen; auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Noch knusprig, heiß mit Soja - oder süß - saure China Sauce servieren.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-garnelen-tortellini-mit-dip/>