

## Rezept

# Garnelen-Tortillas

Ein Rezept von Garnelen-Tortillas, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Mehl	<b>30 g</b> Weichweizengrieß
<b>80 ml</b> Mineralwasser	1/2 TL getrockneter Thymian
<b>1 TL</b> Zitronenschale (unbehandelt)	<b>2</b> Eier
Salz	Cayennepfeffer
<b>12</b> geschälte Garnelen (küchenfertig)	<b>1</b> mittelgroße Kartoffel
1/2 Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
Öl zum Frittieren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Tortillas: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Grieß und Mineralwasser verrühren. Thymian, Zitronenschale und Eier unterrühren. Kräftig mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Garnelen hacken. Die Kartoffel schälen, fein reiben, mit den Garnelen unter den Teig ziehen. Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein hacken und ebenfalls unterziehen.
2. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Ein Viertel des Teiges darin auf jeder Seite 2-3 Min. goldbraun backen. Probieren und den rohen Teig eventuell nachwürzen. Nacheinander noch 3 Tortillas braten. Auf Küchenpapier entfetten.