

Rezept

# Thai-Rösti mit Garnelen

Ein Rezept von Thai-Rösti mit Garnelen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>30 g</b> Ingwer	<b>2</b> getrocknete rote Chilischoten
<b>1</b> Bio-Limette	<b>600 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>1</b> Ei (M)	<b>4 TL</b> Zitronengraspaste (aus dem Asialaden)
Salz	Zucker
<b>180 g</b> gekochte Garnelen (geschält)	<b>1 Bund</b> Koriandergrün
<b>2 TL</b> Fischsauce	<b>2 EL</b> neutrales Öl
Öl zum Braten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und klein schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, sehr fein würfeln. Chilis fein zerbröseln. Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Kartoffeln schälen, fein raspeln, die Feuchtigkeit gut ausdrücken. Limettenschale, die Hälfte von Frühlingszwiebeln und Chilis sowie je zwei Drittel von Ingwer und Knoblauch dazugeben. Ei und 2 TL Zitronengraspaste hinzufügen, mit Salz und etwas Zucker würzen, alles vermengen.
2. Garnelen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Koriandergrün waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Beides mit restlichen Frühlingszwiebeln, Chilis, Ingwer und Knoblauch mischen. Fischsauce, restliche Zitronengraspaste, 3 EL Limettensaft und 2 EL Öl dazugeben. Alles gut vermengen, mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken.
3. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. 24 kleine Rösti (à 1 EL) in 2 - 3 Min. auf jeder Seite darin braun braten. Auf Küchenpapier entfetten. Auf jeden Rösti 1 TL Dip und 1 Garnele setzen. Die Rösti auf einer Servierplatte lauwarm anrichten.