

Garnelen-Plätzchen mit Asia-Gurkensalat

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Die etwas andere, asiatische Alternative zur Frikadelle, ein toller kleiner Snack

Zutaten

- Für die Garnelen-Plätzchen:
- 300 g Garnelen Schwänze ohne Darm, küchenfertig
- 2 Frühlings - Zwiebeln, grob gewürfelt
- 4 Zweige Koriander, gezupft
- 1-2 EL Teriyaki-Sauce aus dem Asia Handel
- 1 Messerspitze Chiliflocken oder Cayenne
- 2 ganze Eier
- 80 g Semmelbrösel
- Für den Asia-Gurkensalat:
- 1 Salatgurke
- 4 EL Olivenöl
- 1 kleine, rote Zwiebel in dünnen Scheiben
- 1 TL Ingwer, geschält, gerieben
- 1 EL Weißwein Essig
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL süße Asia-Chilisauce, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Garnelen-Plätzchen:

Schritt3

Die Garnelenschwänze mit grob gewürfelten Frühlingszwiebeln,

Schritt4

2 Zweigen Koriander, Chiliflocken oder Cayenne im Küchenmixer grob zerkleinern, hacken. Mit den Semmelbröseln und den Eiern vermengen, salzen.

Schritt5

Mit feuchten Händen ca. 12 Plätzchen formen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 4 min. braten, zunächst warm stellen.

Schritt6

Der Asia-Gurkensalat:

Schritt7

Die geschälte Gurke in der Länge halbieren und entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Etwas salzen, Wasser ziehen lassen, danach leicht ausdrücken.

Schritt8

Die roten Zwiebeln, 2 gehackte Zweige Koriander, den geriebenen Ingwer, Essig und Asia-Chilisauce dazu geben, anmachen, salzen, nachschmecken.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** garnelen, gurke

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-plaetzchen-mit-asia-gurkensalat/>