

# 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/>