# Gebackene Garnelenröllchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zu klaren und gebundenen Fisch – und Gemüsesuppen

## Zutaten

- 150 g Garnelenfleisch, ohne Darm, grob gehackt
- 8 Filoteigblätter
- 1 Eigelb
- 1 Stange Frühlingslauch, geputzt, gewaschen in feinen Ringen
- 2 fein geschnittene Schalotten
- Etwas klein gewürfelte Chilischote nach Geschmack
- 1 Zehe Knoblauch (Wenn man mag, geht auch ohne)
- Etwas Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken der Garnelenröllchen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die angefeuchteten Filoteigblätter einzeln auslegen, rundherum mit Eigelb einstreichen. (Mit 1 El Wasser verklappert)

### Schritt2

Die Schalottenwürfel in etwas Öl glasig anschwitzen und das Garnelenfleisch dazu geben. Kurz angehen lassen und den in feine Ringe geschnittenen Frühlingslauch zufügen.

### Schritt3

Mit Salz, Pfeffer, Chili und ev. Knoblauch würzen; 2 - 3 min. zusammen schmoren.

### Schritt4

In der Länge, jeweils 1 El auf dem Filoteig placieren, wie eine Zigarre einrollen, die Enden gut zusammen drücken.

**Schritt5**

In reichlich Butterschmalz oder Öl goldgelb, knusprig herausbacken, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

**Schritt6**

Zum Knabbern, separat zu den Suppen reichen.

**Rezeptart:** Suppeneinlagen **Tags:** filoteig, frühlingslauch, gebacken, knoblauch, schalotten, zu, zum Knabbern

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-garnelenroellchen/