



Shrimpsküchlein

Zutaten:

- 200g mittelgroße Shrimps
- 250g Süßkartoffeln
- 200g Weizen Mehl
- 2 Eier
- 1TL Zucker
- ½ Päckchen Backpulver
- Etwas Salz

Süßkartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden.

Weizenmehl, Eier, Zucker, Backpulver und ein wenig Salz mit Wasser zu einem dickflüssigen Teig verrühren und die Süßkartoffelstreifen unterheben. Einen gehäuften Esslöffel der Masse in eine mit Öl auf 180°C vorgeheizte Pfanne flach drücken und 4 oder 5 Shrimps darauflegen.

Goldgelb knusprig ausbraten.

Dazu wird Essigsauce mit eingelegtem Gemüse sowie ein Kräuterteller mit Kopfsalat, Gurkenstreifen, Koriander und Frühlingszwiebeln gereicht.