



Tortillitas de camarones © Hans Keller

TORTILLITAS DE CAMARONES

Shrimps im Teigmantel (4-6 Pers.)

- 4 EL Kichererbsenmehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- ¼ TL pimentón dulce (oder edelsüßes Paprika)
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 1 EL sehr fein gehackte Zwiebeln
- 125 g ganze, sehr kleine Shrimps oder geschälte, fein gehackte Shrimps
- Öl zum Braten



- Kirchererbsenmehl, Natron und Salz in eine Schüssel sieben. Nach und nach 6 EL Wasser und das Olivenöl zufügen, bis ein dünner Teig entsteht. Pimentón oder Paprikapulver, Petersilie und Zwiebeln einrühren. Shrimps in den Teig geben.
- Öl zwei Fingerbreit in eine Pfanne geben und erhitzen. Wenn leichter Rauch aufsteigt, den Teig mit den Shrimps esslöffelweise dazugeben - nicht zu viele Shrimps auf einmal, damit die Temperatur des Öls nicht sinkt. Goldbraun braten, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel die Shrimps beim Braten platt drücken; der Teig muss sich gut verteilen, damit sie gleichmäßig gar und knusprig werden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.