

Garnelen-Frikadellen

Für 2 Personen:

| | | |
|-------------------|-------------|-----------------------|
| 12 Garnelen 13/15 | 1 Tomate | 0,5 Bund Schnittlauch |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Parmesan | 4 EL Paniermehl |
| 1 Spur Balsamico | 1 Msp. Salz | 1 Msp. Pfeffer |
| 1 Spur Olivenöl | | |

Die Garnelen fein runterschneiden und durchhacken.

Den Schnittlauch schneiden und beides zusammen in eine Schüssel geben. Knoblauch drüber reiben, Parmesan ebenfalls darüber reiben.

Eine Tomate halbieren und über der Schüssel ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles durchmischen.

Die Hände ein bisschen feucht machen und Frikadellen formen. Die fertige Frikadelle in Semmelbröseln wenden.

Die Frikadellen in Olivenöl bei mittlerer Hitze braten (ca. jede Seite 3 Minuten).

Für das Finish mit Olivenöl, Balsamico beträufeln und Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 12. November 2020