

Kleine Tortillas mit Garnelen (Tortillitas de camarones)

Zutaten (für 8 Fladen):

- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 300 g Weizenmehl
- 300 g Kichererbsenmehl
- 600 ml Wasser
- 8 mittelgroße, rohe Garnelen
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- aus der Mühle: Pfeffer
- zum Braten geeignetes Olivenöl
- 1 Zitrone

Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Petersilie säubern und fein hacken. Beide Mehlsorten mit kaltem Wasser in eine Schüssel geben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zwiebeln und Petersilie untermengen und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und ruhen lassen.

Garnelen säubern und gegebenenfalls Schalen und Därme entfernen. Das Garnelenfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Teig nach der Ruhezeit aus dem Kühlschrank nehmen und die Garnelen untermengen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Teig portionsweise mit einem großen Löffel in die Pfanne geben und jeweils zu einem dünnen, rundlichen Fladen formen. Von beiden Seiten einige Minuten goldbraun und knusprig braten.

Fladen auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend mit Aioli und 1 Stück Zitrone servieren. Wer mag, kann zusätzlich Garnelen im Ganzen braten und dazulegen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 01.04.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen