

# Garnelen im Backteig auf Spinatsauce



## Zutaten für drei Personen:

12-18 tiefgefrorene Garnelen im Backteig (je nach Größe)

1 Packung tiefgefrorener Rahmspinat (450 g)

75 ml Gemüsebrühe

100 ml Schlagsahne

## Besondere Hilfsmittel:

Fritteuse

Öl zum Frittieren

1. Rahmspinat nach Vorschrift in einem hohen Topf zubereiten. Dann 75 ml kräftige Gemüsebrühe dazu geben und 100 ml Sahne. Gut mixen, das gibt die Spinatsauce. Wenn die Sauce noch zu dick sein sollte, mit mehr Gemüsebrühe verdünnen.

2. Garnelen im Backteig ca. 3 Minuten frittieren (dabei Packungsangaben beachten).

3. Garnelen auf Spinatsauce anrichten, restliche Spinatsauce zum selber nehmen extra reichen. Suppenlöffel oder Teelöffel zusätzlich decken.

## Hinweise:

Das Bild zeigt als Beilage Kartoffelschnee, siehe eigenes Rezept.

Als Vorspeise ohne Kartoffeln reichen, oder nur mit wenig Kartoffelschnee.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Hauptspeisen, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023