

Rezept

Frittiertes Meersalat im Teigmantel

Buñuelos de Algas, Uruguay

Zutaten für 4 Personen

300 g	Mehl	Etwas Salz
1 Pck.	Backpulver	Neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
250 ml	Bier oder Mineralwasser	Limette oder Zitrone; Aioli
4	Eier	
200 g	Meersalat, frisch (<i>Ulva</i>)	

Zubereitung:



- 1 Algen waschen und abtupfen, dann klein schneiden oder rupfen.

In einer Schüssel Eier und etwa 2/3 des Bieres verquirlen. Dann Backpulver und Mehl unterheben und verrühren so dass ein glatter Teig entsteht.



- 2 Den klein geschnittenen Meersalat untermengen und mit Salz abschmecken. (Achtung: die Alge ist selbst schon salzig!)

Währenddessen das Öl langsam auf ca. 180 °C erhitzen.



- 3 Mit einem Löffel kleine Portionen in das heiße Fett geben und goldbraun ausbacken (zwischendurch wenden für ein gleichmäßiges Ergebnis).

Tipp: vorher den Löffel einölen, damit sich der Teig besser ablöst.



- 4 Die fertigen Buñuelos de Algas auf einem Gitter oder Küchenpapier abtropfen lassen.

Zusammen mit Aioli und einem Spritzer Zitrone oder Limette genießen.

Guten Appetit!



food4future



GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Im Rahmen des Förderprogramms



Agrarsysteme
der Zukunft

Das Algenmaterial wurde bezogen von
AlgenProjekt