

# MANGROVEN BIO BLACK TIGER CREVETTEN-BÄLLCHEN

Rezept für 4 Portionen

75 g Butter  
100 g Mehl  
400 ml Bio Vollmilch vom Napf  
300 g Mangroven Bio Black Tiger Crevetten geschält 21/25  
1 Liter Gemüsebouillon  
Paniermehl  
Petersilie gehackt  
Dill gehackt  
Salz  
Weisser Pfeffer aus der Mühle  
Erdnussöl zum Frittieren

Für die Sauce das Mehl in der Butter leicht anschwitzen und unter ständigem Rühren die Milch langsam zufügen, würzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Die Black Tiger Crevetten 3 Minuten in der Gemüsebrühe ziehen lassen. Herausnehmen, grob hacken und mit der Sauce und den Kräutern vermengen.

Kleine Kugeln formen, in Paniermehl wenden.  
Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Kugeln in frischem Erdnussöl frittieren bis Sie goldbraun sind.

Dazu servieren wir einen knackigen Bio Salat.

Das abgebildete Anrichtegereschirr stammt aus Privatbesitz

