

# Rezept

## Frittierte 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, sodass 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 [Meeresalgenland UG](#)