



BAYRISCHE HASHIMAKI-SPIESSE MIT OBAZDA

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Für die Hashimaki-Spieße: Karotte fein raspeln und in eine Schüssel geben. Parmesan, Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Wasser hinzufügen. Alles gut vermischen.
2. Öl in eine Pfanne geben und die Hälfte der Eimischung hineingießen. Von beiden Seiten braten, bis sie goldgelb ist.
3. Eierpfannkuchen auf ein Holzbrett legen und auf einer Seite mit Alpenhain Original Obazda bestreichen.
4. Pfannkuchen um zwei Salzstangen wickeln und auf einen Teller legen.
5. Für die Sauce und Deko: Mayonnaise, Chilisauce und Paprikapulver in einer kleinen Schüssel mischen und über die Hashimaki-Spieße träufeln.
6. Mit Frühlingszwiebeln, Chiliflocken und Sesamkörnern servieren.



ZUTATEN

2

1 Stück	Karotte, klein
50 g	Parmesan, gerieben
3 Stück	Eier
6 EL	Mehl
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 ml	Wasser
2 EL	Öl
80 g	Alpenhain Original Obazda
4 Stück	Salzstangen

Für die Sauce und Deko

2 EL	Mayonnaise
2 EL	Chilisauce
1/2 TL	Paprikapulver
2 Stück	Frühlingszwiebeln
1/2 TL	Chiliflocken
1/2 TL	Sesamkörner