

Tunesische knusprige Teigtaschen - Brik

für 10 Stück

Tunesische knusprige Teigtaschen - Brik sind lecker und schnell gemacht. Perfekt für Left-Overs, als FingerFood auf Parties oder zum Apero. Brik ist günstig und schnell gemacht. Meine Freundin Nadi hat mir ihr Familienrezept verraten. Einfach Sensationell.

Zutaten

- 10 Tunesische Brik Fladen (alternativ Yufka Teigblätter)
- 500 g Kartoffeln
- 2 Dosen Thunfisch
- 1 Ei
- 6 Frühlingszwiebeln, in sehr feine Ringe schneiden
- 3 händevoll gehackte Petersilie
- 1 Zitrone
- Pfeffer & Salz
- 500 ml Frittieröl (Rapsöl)

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, erkalten lassen und pellen.
2. Pellkartoffeln mit einer Gabel in einer Schale zerstampfen, Frühlingszwiebeln, Thunfisch, Ei hinzufügen und gut vermengen. Salzen und Pfeffern.
3. Den Brikteig in der Mitte mit der Kartoffelmischung füllen und einmal in der Mitte falten und platt drücken.
4. Frittieröl in einer Pfanne langsam erhitzen. Wenn sich kleine Bläschen an einem Holzlöffel bilden, weisst Du, dass das Frittieröl heiss genug ist. Jetzt den gefüllten Brikfladen in das heisse Frittieröl vorsichtig reingleiten lassen.
5. Mit dem Holzlöffel die Enden des Brikfladens zusammen drücken. Wenn die Ränder sich goldgelb färben, dann kann der Brikfladen umgedreht werden, noch 1-2 min weiter braten. Den Brik herausnehmen und auf einen Teller mit Kuchenpapier abtropfen lassen und dann servieren. Guten Appetit.