

## Seafood-Toasts (Thai) (12 Stück)

3 Weizentostbrot, diagonal in Dreiecke geschnitten  
100 gr Garnelen  
100 gr Fischfilet  
1 Ei  
1 EL Sojasauce, hell  
½ TL Salz  
1 EL Currypaste, rot  
3 EL Sesamsamen  
Öl zum frittieren

### ZUBEREITUNG

1. Garnelen, Fisch, Eier, Sojasauce, Salz un Currypaste im Mixer pürieren
2. Die Brotscheiben mit der Paste bestreichen und mit den Sesamsamen bestreuen
3. Öl erhitzen und die Toasts portionenweise goldbraun frittieren

### PASST ZU

- Salaten