

Frittierte Garnelen im asiatischen Schlafrock

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

200 g Garnelen (mit Schale)
50 g Glasnudeln
1/2 Bund Koriander
1 Esslöffel Öl
1 Knoblauchzehe
Salz, schwarzer Pfeffer
230 ml Frittieröl (z.B. raffiniertes Rapsöl)
4 Esslöffel Chilisauce

Mit diesen kleinen Happen kannst du mal so richtig den Sternekoch heraushängen lassen. Eine Marinade aus Koriander und Knoblauch verpasst den Garnelen Geschmack. Dann werden sie rundherum in feine Glasnudeln gewickelt und kommen nach einem kurzen Bad in heißem Öl als knuspriges Fingerfood heraus.

- 1 -

Garnelen schälen, dabei letztes Schalenstück mit Schwanzspitze aussparen. Rücken der Länge nach einschneiden und Darm entfernen. Garnelen waschen und trocken tupfen.

- 2 -

Koriander und Knoblauch fein hacken und mit Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Garnelen in der Mischung ca. 10 Minuten marinieren.

- 3 -

Glasnudeln 1-2 Minuten in heißem Wasser einweichen und abschütten. Jede Garnele mit einer kleinen Portion Glasnudeln umwickeln, dabei Schalenstück aussparen. Mit restlichen Garnelen genauso verfahren.

- 4 -

Frittieröl erhitzen und Garnelen portionsweise darin ca. 1-2 Minuten frittieren, bis die Glasnudeln kross sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Chilisauce servieren.