

Calamari fritti



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	1 Liter
Weizenmehl (glatt)	40 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Zitronen	1 Stk.
Tintenfischringe / Calamari	1 kg

Zubereitung:

Gebackene Tintenfischringe:

Zuerst musst du die Tintenfischringe unter kaltem Wasser abspülen, dann kurz trocken tupfen.

(Du kannst auch ganze Tintenfischstücke verwenden, die du dann noch in Ringe schneiden musst.)

Fischstücke in Mehl wälzen und überflüssiges Mehl abschütteln.

Öl erhitzen und die Ringe darin frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und mit Zitronenspalten garniert servieren.

Dazu passt: Gemischter Salat und Kräuterkartoffeln!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-931-Calamari-fritti.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at