Calamari aus der Pfanne

Ob als Vorspeise oder leichte Hauptmahlzeit: Köstlich Calamari aus der Pfanne kommen immer gut an und das Rezept dafür ist auch nicht schwer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

500 g	Calamari
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Mehl
Nach Belieben	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Für **Calamari aus der Pfanne** die Calamari gründlich abspülen, trocken tupfen und ausnehmen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Calamari in ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen und Knoblauch unterheben. Mit Mehl bestäuben und alles gründlich vermengen.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Calamari darin ca. 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Dann aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Fett auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 28 cm, Edelstahl
Antihaftbeschichtet

hier kaufen

Tipp

Wer mag, kann die Calamari aus der Pfanne vor dem Würzen in Ringe schneiden.