

Calamari Fritti aus der Heißluftfritteuse

Die knusprigen Calamari Fritti aus der Heißluftfritteuse mit Knoblauch-Dip und Salat serviert, sind ein vorzügliches Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Tintenfischringe (küchenfertig, frisch oder TK)
	Salz und Pfeffer
1 EL	Frischen Zitronensaft
3 EL	Mehl
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
2 Stk.	Eier
150 g	Semmelbrösel (feine)
	Pflanzenöl (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die schnellen **Calamari Fritti aus der Heißluftfritteuse** die Tintenfischringe, wenn nötig auftauen lassen und mit kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen und mit frisch gepressten Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Weizenmehl mit Paprikapulver vermischen und die Calamari darin wenden. Durch die verquirlten Eier ziehen und abschließend mit den feinen Semmelbröseln panieren.
3. Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die Calamari mit ein wenig Pflanzenöl einsprühen und nebeneinander in den Garkorb legen und zirka 6-8 Minuten knusprig backen. (Nicht zu sehr übereinander stapeln, je nach Größe der Heißluftfritteuse in mehreren Durchgängen zubereiten.) Zur Hälfte der Backzeit einmal wenden. Die Calamari Fritti vom Airfryer nehmen und heiß servieren.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Zu den köstlichen Calamari Fritti aus der Heißluftfritteuse einen Kräuter-Dip, Knoblauch-Dip oder Aioli Sauce reichen. Dazu einen frischen Blattsalat oder Tomatensalat servieren.