

## Calamari Fritti

Das klassische Rezept für Tintenfisch schlechthin: Die Calamari Fritti erinnern an den letzten Urlaub am Mittelmeer und sind nicht zuletzt deshalb so beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

850 g	Tintenfischringe
300 g	Mehl
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Stk.	Zitrone (zum Garnieren)
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für die Calamari Fritti die Tintenfischringe mit kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen. Eier verquirlen. Tintenfischringe nacheinander zuerst rundherum in Mehl wälzen und dann durch die Eier ziehen.
2. Das Öl erhitzen und die Tintenfischringe darin portionsweise frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nochmals salzen. Zitrone vierteln, mit den Tintenfischringen anrichten und rasch servieren.

## Tipp

Die Calamari Fritti schmecken sehr gut zu einem grünen Salat und einer Knoblauchsauce oder einem anderen Dip nach Wahl.