

Tintenfische frittiert

Die Tintenfische frittiert sind eine mediterrane Köstlichkeit. Ein schnelles Rezept für Liebhaber der kleinen Meeresfrüchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 18 min



Zutaten

1 kg	Tintenfischringe (küchenfertig)
50 g	Mehl
500 ml	Pflanzenöl
	Salz
	Zitronenspalten

Zubereitung

1. Für die **frittierten Tintenfische** zuerst die Tintenfische mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Ringe schneiden.
2. Das Mehl in eine Schale geben und die Ringe darin wenden.
3. Das Pflanzenöl erhitzen und die Tintenfischringe darin kurz zirka 3 Minuten frittieren.
4. Auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Abschließend salzen und mit Zitronenspalten garnieren.

Tipp

Zu den frittierten Tintenfischen eine Aioli Sauce oder Knoblauch Sauce und Weißbrot reichen.