

Frittierte Garnelen im Pankoteig



- 500g Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 Ei
- 100g Panko-Semmelbrösel
- 50g Mehl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Pflanzenöl zum Frittieren

Directions:

1. Die Garnelen gründlich abspülen und trocken tupfen.
2. Das Ei in einer flachen Schüssel verquirlen. Mehl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in einer weiteren flachen Schüssel vermengen.
3. Die Garnelen zuerst in die Mehlmischung tauchen, dann im Ei wälzen und zum Schluss in den Panko-Semmelbröseln panieren.
4. Öl in einer tiefen Pfanne oder Fritteuse auf 180°C erhitzen.
5. Die Garnelen portionsweise frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind, etwa 2-3 Minuten.
6. Die fertigen Garnelen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Warm servieren und nach Belieben mit einer Dipsauce genießen.

Prep Time: 15 Minuten | **Cooking Time:** 10 Minuten | **Total Time:** 25 Minuten

Kcal: 220 kcal | **Servings:** 4 Portionen