



Calamari fritti



FOTO: MARK KIPSON / EINFACH KOCHEN

Bring dir mit dem Rezept für Calamari fritti leckere Urlaubsküche nach Hause! Die frittierten Tintenfischringe sind so gut – du wirst nicht genug davon bekommen.

Gesamtzeit	20 Min.
Vorbereitung	10 Min.
Zubereitung	10 Min.
Niveau	Einfach

Zutaten

4 Portionen

FÜR DIE CALAMARI FRITTI

800 g	frische Tintenfischtuben (ersatzweise tiefgekühlt)
200 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Msp.	Cayennepfeffer
2	Eier (Größe M)
3 EL	Milch (1,5 % Fett)
1	Zitrone
	Salz

AUSSERDEM

1 Liter	Sonnenblumenöl zum Ausbacken
----------------	------------------------------

Zubereitung

1. Tintenfischtuben kalt abwaschen, abtropfen lassen, putzen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem Messer in **1-2 cm** dicke Ringe schneiden.
2. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Paprikapulver und Cayennepfeffer mischen. Eier in einer Schüssel mit der Milch verquirlen.
3. Tintenfischringe durch die Eier ziehen, etwas abtropfen lassen und in Mehl wenden, sodass alle Seiten bedeckt

sind.

4. Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne (**ca. Ø 26 cm**) auf ca. 180 Grad erhitzen. Zitrone heiß abwaschen, mit Küchenpapier trockenreiben und in Spalten schneiden.
 5. Tintenfischringe abklopfen und portionsweise **1-2 Minuten** im heißen Öl goldbraun ausbacken.
 6. Tintenfischringe auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und mit Zitronenspalten genießen. Guten Appetit!
-

Rezept online ansehen

