

FRITTIERTER TINTENFISCH MIT TOMATENCREME UND ALIOLI



ZUTATEN

10

- 8 Kalmare
- 190 g Paniermehl
- 2 g geräuchertes Paprikapulver
- 1,5 Zitrone
- 65 g Bresc Alioli
- 3 kleine Eier
- 125 g Mehl
- Salz
- 65 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 65 g Crème fraîche

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Alioli 1000g



Alioli 325g



Marinierte Tomaten
1000g

ZUBEREITUNG

Die Fritteuse auf 180 Grad erwärmen. Crème fraîche und marinierte Tomaten pürieren. Die Zitrone in Spalten schneiden. Den Tintenfisch putzen und in Ringe schneiden. Die geräucherte Paprika durch das Ei schlagen und die Tintenfischringe panieren. Die Tintenfische 8 bis 10 Sekunden knusprig frittieren, salzen. Mit dem Alioli, einer Spalte Zitrone und der Tomatencreme servieren.