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

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.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Marinierte Tomaten 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000