

PIKANTE GEBRATENE GAMBAS



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Bresc Spanischer
Knoblauch aus
Andalusien 450g

ZUTATEN

10 

- 1250 g Gambas geschält, ohne Darm
- 500 g Mehl
- 250 g Bresc Alioli Limón
- 100 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 100 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 25 g Backpulver
- 5 dl Bier
- 5 Eier
- 5 Zitronen
- 3 Römervalat, gewaschen

ZUBEREITUNG

Einen Teig aus dem Mehl, Bier, Eiern und Backpulver rühren. Die Gambas mit dem roten Pfefferschotenpüree und andalusischem Knoblauchpüree marinieren. Den Salat schneiden. Die Fritteuse vorheizen. Die Gambas in den Teig geben. Mit einem Sieb herausnehmen und sofort frittieren. In drei/vier Portionen frittieren, damit das Fett nicht zu stark abkühlt. Sofort mit der Hälfte der Zitronen und Alioli auf dem Salat servieren.