Rezept

Gemüse-Tempura Fondue

Ein Rezept von Gemüse-Tempura Fondue, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** dünner Zucchino
- **1** große längliche Süßkartoffel
- **1** Ei
- Sojasauce zum Stippen
- **12** Shiitake-Pilze
- **6** Frühlingszwiebeln
- **125 g** Tempuramehl (aus dem Asienladen)
- Fett oder Öl für den Fonduetopf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Zucchino putzen, waschen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, die Stiele entfernen und wegwerfen, die Hüte halbieren. Die Süßkartoffel schälen und in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden (sollte sie sehr dick sein, vorher längs halbieren). Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, welke Blätter entfernen, den weißen und hellgrünen Teil in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

2. Das Ei und 250 ml eiskaltes Wasser mit dem Schneebesen verquirlen, dann das Mehl nach und nach zügig unterrühren. Den Teig bis zur Verwendung zugedeckt kühl stellen. Die Sojasauce zum Stippen in einem Schälchen bereitstellen.

3. Den Teig durchrühren. Je ein Gemüsestück auf eine Fonduegabel spießen, durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und im heißen Fett goldgelb und knusprig ausbacken.