

Rezept

Frittierte Garnelen im Nudelnest

Ein Rezept von Frittierte Garnelen im Nudelnest, am 28.04.2025

Zutaten

12 rohe ungeschälte Riesengarnelenschwänze in der Schale (ca. 150 g)	2 EL Reiswein
Pfeffer	Salz
60 g Glasnudeln	1 TL Sesamöl
2 EL Mehl	4 Stängel Koriandergrün
1 l Öl zum Frittieren	1 Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen aus ihrer Schale lösen, am Rücken aufschlitzen und den Darm entfernen. Mit Reiswein, 1/2 TL Salz, Pfeffer und Sesamöl mischen, 30 Min. marinieren.
2. Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und 30 Min. einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Zu 12 Nestern auslegen.
3. Koriander abzupfen und fein hacken, unter das Mehl mischen. Ei verquirlen, Garnelen darin, dann im Mehl wenden. In die Glasnudeln einpacken.
4. Das Öl im Wok erhitzen (etwa 180°). Je 2 Päckchen schwimmend in etwa 2 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren.