

Rezept

# Frittierte Riesengarnelen

Ein Rezept von Frittierte Riesengarnelen, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>12 mittelgroße</b> Riesengarnelen	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>150 g</b> Mayonnaise (aus dem Glas)	<b>1/2</b> Limette
<b>2 große</b> Kartoffeln (ca. 200 g)	Salz, Cayennepfeffer
<b>12</b> lange Holzspieße	Pfeffer
	Pflanzenöl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Die Riesengarnelen aus der Schale lösen und den Darm entfernen. Die Riesengarnelen waschen, trocken tupfen und der Länge nach auf lange Holzspieße stecken.

---

2. Für den Dip den Knoblauch schälen und fein reiben. Den Saft der Limettenhälfte auspressen. Mit Knoblauch und Mayonnaise verrühren. Den Dip mit Salz und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

---

3. Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider (Haushaltswarenladen) in dünne Streifen schneiden. Die Riesengarnelen mit den Kartoffelspaghetti gleichmäßig umwickeln. Das Öl erhitzen und die Riesengarnelen darin in ca. 1 Min. goldbraun und knusprig frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Dip servieren.