

Panierte Garnelen

Möglichst große Garnelen verwenden.

Garnelen aus der Schale brechen und den Darm entfernen.

Leicht trocken tupfen und in Stärkemehl wenden.

2 Eier und 2 EL Sahne mit Salz, Pfeffer und etwas Chili-Pulver gut miteinander verquirlen, die Garnelen gut damit auf allen Seiten bedecken und anschließend in einer Mischung aus Panko-Mehl und zerbröselten Honig-Kornflakes wenden. Die Brösel ganz leicht andrücken.

Man kann die Garnelen dann in einer Fritteuse garen oder in einer Pfanne mit reichlich Fett ausbraten. Je nach Größe auf jeder Seite 4 – 6 Minuten.