





Garnelen in knusprigen Kartoffelstreifen

Garnelen in einem knusprigen Kartoffelmantel frittiert.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 480 g tiefgekühlte Garnelen
(12 Stück, ohne Kopf, mit Schale)
600 - 800 g vorwiegend
festkochende Kartoffeln (dicke)
Salz
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
Ausbackfett

Wie bereite ich Garnelen in knusprigen Kartoffelstreifen zu?:

1 Vorbereiten:

Garnelen, bis auf den Schwanz, aufbrechen, abschälen und den Darm am Rücken entfernen. Kartoffeln schälen.

2 Zubereiten:

Aus den Kartoffeln mit einer "Gemüse-Spaghetti-Maschine" lange dünne Spaghetti/Streifen herstellen. Garnelen salzen und in Gustin wenden. Jede Garnele fest mit den Kartoffel-Spaghetti-Streifen umwickeln.

3 Ausbacken:

Fett auf 175°C erhitzen. Garnelen portionsweise 3-4 Min. ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und nochmals salzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passt ein [Kürbis-Chutney](#) oder eine Aioli.