



Garnelen im Kanaki Mantel

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Fernöstliche Stehempfang Komponente, die jeder gerne mag, einfach, kross und lecker

Zutaten

- 12 frische oder T.K. Garnelen
- 3 Eiweiß
- 1 El Zitronenabrieb
- Etwas Orangenabrieb
- 1 Päckchen Kanaki Fäden (Glasnudeln)
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Handelt es sich um gefrostete Garnelen, die überwiegend handelsüblich sind, diese zunächst mit heißem Wasser überbrühen.

Schritt3

Anschließend ausbrechen und leicht an der Rückenoberseite einschneiden; den kleinen, schwarzen Darm ziehen, und auf / mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Schritt4

Anschließend mit Salz und Pfeffer, bzw. Chili würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt5

Das Eiweiß mit einem Löffel Wasser „verklappern“ und die Garnelen durchziehen.

Schritt6

Die Glasnudeln grob bröckeln und die Garnelen wälzen.

Schritt7

Bei 170° C ca. 4 min. kross frittieren, und mit einem scharfen China -Dipp reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, fernöstlich, mag jeder, stehempfang komponente

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/garnelen-im-kanaki-mantel/>