

# 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/>