

## GEMISCHTER FRITTIERTER FISCH



### Menù-Zutaten

140 g Mix tecnico per frittura - Q81

### Zutaten

600 g Garnelen gesäubert

600 g Tintenfischringe und -tentakel gesäubert

120 g Karotten

90 g Zucchini

120 g Zwiebeln

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

*Die Garnelen schälen, putzen und den Darm entfernen. Die Tintenfische putzen und in Scheiben schneiden. Die Karotten und die Zucchini in Stifte schneiden, die Zwiebeln in Scheiben. Den Panierteig vorbereiten. Hierzu 64 g Zubereitung mit 76 g Wasser verdünnen. Das Gemüse und den Fisch in den Panierteig tauchen, gut abtropfen und in reichlich heißem Öl frittieren. Das Frittiergut abtropfen lassen, einige Sekunden auf Küchenpapier legen, dann sofort servieren.*

### Verarbeitung ohne Gluten