



Frittierte Riesen-Garnelen in knusprigem Kartoffelmantel



› **Zutaten für 4 Personen:**

- 12 Riesen-Garnelen
- ca. 3 große Kartoffeln
- Öl zum Frittieren
- Salz, Cayennepfeffer
- Sweet-Chili Soße zum Dippen

› **Spiralschneider Johann Lafer** **EUR 49,90** 

› **Zubereitung:**

1. Riesengarnelen aus der Schale lösen, Darm entfernen, Schwänze waschen und trocken tupfen.
2. Kartoffeln schälen und mit der Spiralschneider-Maschine in dünne Spaghetti schneiden. Riesengarnelen-Schwänze mit den Kartoffelspaghetti gleichmäßig umwickeln und in heißen Öl goldbraun und knusprig frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Dazu passt zum Dippen Sweet-Chili-Soße.

› **Spiralschneider Edition Johann Lafer**

- Schneidet Spiralen oder Spaghetti aus Obst und Gemüse.
- Extrem scharfe Messer aus rostfreiem Edelstahl.
- Drei einfach austauschbare Messereinsätze.
- Integrierte Aufbewahrungsfächer für die Messereinsätze.
- Inklusive hochwertigem Rezeptheft mit 6 köstlichen Originalrezepten von Sternekoch Johann Lafer.

