

Zwischengericht

Garnelen im Tempurateig auf Mangochili

Zutaten:

4 St. Garnelen

1 St. Mango

1 St. Chilischote

50 g Tempuramehl

250 ml Öl

Zubereitung:

Tempuramehl mit Wasser anrühren. Die Garnelen säubern und halbieren, durch den Teig ziehen und in Öl ausbacken. Mango schälen und fein Würfeln, mit etwas Chili anschwitzen und an der Garnele anrichten.