

Unser Rezept für Boquerones fritos aus den [Kochkurs spanische Tapas](#)

Zutaten:

500 g frische Sardellen

5 Knoblauchzehen

Mehl

Meersalz

Pflanzenöl

Zitronen

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Sardellen mit einem kleinen Messer auf der Bauchseite unterhalb des Kopfes der Länge nach einschneiden und die Innereien entfernen. Die ausgenommenen Sardellen in einer großen Schüssel mit den angedrückten Knoblauchzehen und der gehackten Petersilie mind. 3 h marinieren.

Zitronen zu Spalten schneiden. Etwas Petersilie hacken.

Pflanzenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Sardellen aus der Marinade nehmen, in Mehl wenden und anschließend im heißen Öl frittieren. Die Sardellen kurz abtropfen und mit Zitronenspalten, Petersilie und Meersalz garnieren. Mit Aioli servieren.