

Zutaten:

Unser Rezept für Boquerones fritos aus den <u>Kochkurs</u> <u>spanische Tapas</u>

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

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.

mit den angedrückten Knoblauchzehen und der gehackten Petersilie mind. 3 h marinieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82