

Crevetten Süss Sauer

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

10 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 3.30

Nährwert pro Rezept

340 Kcal, 25 g Fett, 56 g KH

Zutaten

Knusprige Crevetten

80 g Crevetten, geschält

Peking Mix (RL Gewürz)

Mehl

1

Crevetten würzen und mit Mehl bestäuben

30 g Tempura Teig

10 g Wasser

2

Crevetten im Teig wenden und ausfrittieren

Sauce

20 g Ketchup

20 g Zucker

10 g Weisswein Essig

3

vermischen und aufkochen

20 g Peperoni, würfeln

20 g Ananas, würfeln

20 g Zwiebeln, würfeln

4

beigeben und 2 Min. kochen

Tipp

Die Crevetten können auch ohne Tempuramantel zubereitet werden.