



# REZEPT

## für zu Hause

### Calamares in Tempura-Teig (mit Knoblauch-Zitronenöl)

<i>2 Stk.</i>	<i>kleine Tintenfische</i>
<i>1 Pk.</i>	<i>Tempura Mix „Tippy“</i>
<i>200 ml</i>	<i>Rapsöl</i>
<i>50 ml</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>1 Stk.</i>	<i>Zitrone</i>
<i>70g</i>	<i>frischer Knoblauch</i>
<i>1 EL</i>	<i>gehackte Petersilie</i>
<i>Salz</i>	
<i>schwarzer Pfeffer</i>	<i>grob</i>

#### Schritt 1:

Den Tempura Mix „Tippy“ nach Packungsanweisung vorbereiten. Für das Knoblauch-Zitronenöl alle übrigen Zutaten vermengen & würzen.

#### Schritt 2:

Tintenfisch ausnehmen und in Ringe schneiden

#### Schritt 3:

Die Tintenfischringe zuerst in Mehl wenden und anschließend durch den Tempurateig ziehen, dann ca. 1 Minute in der Fritteuse knusprig backen.

#### Schritt 4:

Die fertigen Ringe auf einem Küchentuch abtropfen lassen und anschließend mit Zitronen-Knoblauchöl benetzen.

Alle Zutaten finden Sie natürlich in Ihrem CITTI Markt.

*Guten Appetit!*

**CITTI**

*Markt der  
Lebensfreude*