



BONIC DEL SUD

## CALAMARES MIT AIOLI

### BESCHREIBUNG:

Der ideale Fingerfood zu Tapas!

### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

500 g küchenfertiger Tintenfisch

Mehl zum Bestäuben

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Meersalz

Zitronenspalten zum Garnieren

Aioli mit Basilikum zum Servieren

### ZUBEREITUNG:

- Den Tintenfisch in 1 cm breite Ringe schneiden, große Tentakeln halbieren. Alles abspülen und mit Küchenpapier gut abtrocknen, damit es beim Frittieren nicht spritzt. Den Tintenfisch gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Das Mehl nicht würzen. Salzt man den rohen Tintenfisch vor dem Garen, wird er hart!
- Das Öl in einer Fritteuse auf 180-190°C erhitzen. Die Tintenfischstücke vorsichtig zugeben, nicht zu viele auf einmal, damit die Temperatur des Öls nicht sinkt. Den Tintenfisch 2-3 Min. goldbraun und knusprig frittieren, dabei mehrmals wenden. Nicht zu lange ausbacken, da er sonst zäh wird!
- Den frittierten Tintenfisch mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, während die restlichen Stücke frittiert werden.
- Den Tintenfisch mit Meersalz bestreuen und sehr heiß mit Zitronenspalten servieren. Dazu Aioli reichen.

