

Krevetten im Kokosmantel

Krevetten im Kokosmantel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [29.01.2014](#)

Creation: [Oski Matter](#)

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 8 Stk Riesenkrevetten (Küchenfertig)
- 100 g Eiweiss
- 20 Mehl
- 100 g Kokosflocken
- 1 dl Fettstoff zum Frittieren
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Gezupfter Krausesalat

Vorbereitung:

Die küchenfertigen Krevetten (ohne Schale/Darm) würzen und in Butterfly schneiden. Mit Salz Pfeffer, Paprika würzen. Eine Friteuse oder eine Bratpfanne bereit machen (170 ° C).

Zubereitung:

Krevetten mit Mehl stäuben danach in Eiweiss wenden und mit Kokosflocken panieren.
In Friteuse oder in einer Bratpfanne (schwimmendem Öl) goldgelb frittieren und warm stellen. Salat garnieren.