



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gemüse Tempura

Gemüse Tempura

2 Mittelgroße(s) Karotten

1 Mittelgroße(s) Zwiebel

150 g Champignons

1 Mittelgroße(s) Zucchini

1 Kleine(s) Aubergine

1 Packung Lien Ying Tempura Teigmischung

300 ml Wasser

500 ml Lien Ying Erdnuss Öl

Zum Dippen:

Lien Ying Dim Sum Sauce süß

Lien Ying Chili Sauce süß-extra scharf

Gemüse Tempura

1.

Karotten in dünne Streifen, Zucchini in dünne Scheiben und Zwiebel in Ringe schneiden. Champignons in dicke und Aubergine in dünne Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel die Tempura-Teigmischung mit 300 ml kaltem Wasser verrühren. Die vorbereiteten Gemüsestücke einzeln in den Tempurateig tauchen und gleichmäßig damit überziehen.

Genügend Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen, um das Gemüse zu frittieren. Das Öl auf etwa 180°C erhitzen.

Die mit Teig überzogenen Gemüsestücke portionsweise in dem Öl ausbacken, bis eine leichte Bräunung eintritt. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse-Tempura heiß mit Dim Sum Sauce und/oder Chilisauce zum Dippen servieren.