



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Frittierte Oliven

Frittierte Oliven

100 g Liakada Grüne Oliven mit Paprikapaste

100 g Liakada Grüne Oliven mit Mandeln

100 g Mehl für den Teig

30 g Mehl zum Bestäuben

140 ml Wasser

0.5 Teelöffel Paprikapulver süß oder scharf

0.5 Teelöffel Knoblauchpulver

100 g Lien Ying Panko Grobes Paniermehl

Etwas fein geriebener Parmesan

500 ml Öl zum Frittieren

Dip nach Wahl

Frittierte Oliven

1.

Die gefüllten Oliven gründlich abtropfen lassen und trocken tupfen.

30g Mehl in eine Schüssel geben. In einer separaten Schüssel 100g Mehl, das Paprikapulver, das

Knoblauchpulver und nach Belieben weitere Gewürze und das Wasser hinzufügen und gut vermischen, um eine dickflüssige Teigmischung zu erhalten. Panko in eine dritte Schüssel geben und leicht zerbröseln (ggf. Parmesan zum Panko hinzufügen).

Die Oliven zuerst mit dem Mehl der ersten Schüssel bestäuben, dann die bestäubten Oliven in die Teigmischung tauchen, um sie gleichmäßig zu benetzen. Die Oliven anschließend in die Schüssel mit den Panko-Krümeln legen und darin wälzen, bis sie gleichmäßig mit den Krümeln bedeckt sind. Die Krümel leicht andrücken, damit sie gut haften.

In einem Topf das Öl auf mittlere Hitze erhitzen (ca. 170-180°C). Die panierten Oliven in kleinen Mengen im heißen Öl frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind, was normalerweise etwa 2 min. dauert.

Die frittierten Oliven mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die frittierten Oliven mit einem Dip deiner Wahl servieren.