

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Crevetten aus dem Ofen

1 Person 200g Crevetten im «Tempurateig» (ca. 7 Stk.)
2 EL Olivenöl

Dippsaucen:
Soja
Curry
Sweet Chili



SINGLE REZEPT

Serie Eins
15/18

von Andreas Altorfer

Crevetten aus dem Ofen

Die tiefgekühlten Crevetten auf Backblech (Backpapier) auslegen und mit Olivenöl bepinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20 Min. (mittlere Rille) backen.

Nach der Hälfte der Garzeit die Crevetten wenden.

Direkt aus dem Ofen mit den Dippsaucen servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Crevetten «Japan Style».

Crevetten können auch gebraten oder frittiert werden.