

TEMPURA GEMÜSE

Zeitaufwand: **20–30 Minuten**

Kategorie: **Snack / Beilage**

Küchenutensilien: **Schaumkelle, Frittier Thermometer (oder Holzlöffel)**



1. Das Gemüse putzen wir und schneiden es in mundgerechte Stücke.
2. Als nächstes blanchieren wir das Gemüse ca. 20 Sekunden und schrecken es direkt mit kaltem Wasser ab. Abtupfen oder trocknen lassen.
3. Die Zutaten (★) mit Stäbchen mischen und das eiskalte Mineralwasser langsam einrühren. Der Teig darf auch ein wenig klumpig sein.
4. Nun bereiten wir unseren Topf zum Frittieren vor. Öl auf ca. 160–170 °C erhitzen.
5. Das Gemüse wird nun mehliert und dann durch den Tempura-Teig gezogen. Die Backzeit beträgt ca. 3 Minuten.
6. Mit der Schaumkelle das Gemüse herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für eine Portion

- 50 g Weizenmehl (★)
- 50 g Kartoffelstärke zzgl. zum mehlieren (★)
- 1/2 TL Salz (★)
- 1/2 TL Backpulver (★)
- 1 Priesse Pfeffer (★)
- 125 ml eiskaltes Mineralwasser (★)
- verschiedenes Gemüse z.B.:
 - Champignons
 - Möhren
 - Brokkoli
 - Okra Schoten
 - grüner Spargel
 - Zuckerschoten

ITADAKIMASU