



Internationale Küche

Tempura

Zutaten

2 Esslöffel Speisestärke	Wasser
2 Esslöffel Mehl	grünen Spargel
nach Belieben Tomatenmark	1 Zucchini
nach Belieben Gewürze Ihrer Wahl wie bspw. Thymian, Rosmarin Paprikapulver	1 Aubergine etwas Blumenkohl

Zubereitung

Mehl, Tomatenmark und Speisestärke miteinander in einer Schüssel vermengen.

Geben Sie so viel Wasser hinzu, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist.

Mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen Ihrer Wahl abschmecken.

Alle von Ihnen gewünschten Zutaten wie Spargel, Zucchinischeiben, Auberginesticks, Blumenkohlröschen oder Shrimps in den Teig tunken und danach in einer Fritteuse oder einem Frittiertopf frittieren bis das Tempura die von Ihnen gewünschte Farbe erreicht hat.