



Gemüse-Tempura im Backteig mit Chili-Mayonnaise

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Gemüse waschen, halbieren und in 1 cm dicke mundgerechte Streifen schneiden.
- 2 Für den Tempurateig Mehl, Stärke, Paprika edelsüß, Backpulver und Meersalz in einer Schüssel gut vermengen. Eiskaltes Wasser einrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
- 3 Einen Topf 5-6 cm hoch mit Öl füllen und erhitzen.
- 4 Gemüse durch den Tempurateig ziehen und vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen. Von allen Seiten goldbraun frittieren und danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5 Mayonnaise mit Sriracha-Chilisauce, gemahlenem Cayennepfeffer, Sesamöl und Limettensaft vermischen. Gemüsetempura mit Chili-Mayo servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk. Süßkartoffeln
1 Stk. Melanzani
2 Stk. Zucchini

Für den Tempurateig

80 g Weizenmehl
15 g Maisstärke
5 g Backpulver
180 ml Eiswasser
1 TL ♦ Paprika edelsüß spezial
0,25 TL ♦ Meersalz jodiert grob
Öl zum Fritieren

Für die Chili-Mayonnaise

4 EL Mayonnaise
1 EL Sriracha-Chilisauce
2 TL Sesamöl
2 EL Limettensaft
1 TL ♦ Cayennepfeffer gemahlen

