Frittier-Teller

Alles aus der Friteuse

Ein Rezept für die Friteuse.

Beide Zutaten in der Friteuse frittiert.

Vorgegarter Pansen, der in kurze Streifen geschnitten wird.

Und einfach eine Portion leckere Wellenschliff-Pommes.

Da die Zutaten für zwei Personen sicherlich nicht in Ihre Friteuse passen, bereiten Sie das Gericht einfach in zwei Durchgängen zu.

Und halten die erste Portion einfach im Backofen warm.

Für 2 Personen:

- 500 g vorgegarter Pansen
- zwei Portionen Wellenschliff-Pommes

- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 5 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Schnittlauch kleinschneiden.

Pansen in kurze Streifen schneiden. Mit der Gewürzmischung würzen.

Pansen und Pommes in zwei Durchgängen in der Friteuse fünf Minuten frittieren.

Pansen und Pommes auf zwei Teller verteilen. Pommes salzen.

Pansen mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!