



## FRITTIERTE CALAMARIRINGE MIT LIMONENDIP

Zubereitung: ca. 35 Minuten | Für 4 Personen | Einfach | 530 kcal pro Person

### GRIMBERGEN BLONDE:

Die Frische des Limonendips wird von dem milden und fruchtigen Grimbergen Blonde perfekt ergänzt und gibt diesem Apérosnack eine besondere Leichtigkeit.

### ZUTATEN:

ca. 800 g Calamari, ganz	100 g Weissmehl
2 Limetten	160 ml Wasser
3 Tomaten	1 TL Paprikapulver
½ Bund Petersilie, gekraut	1 TL Backpulver
¼ Bund Basilikum	1 l Erdnussöl
5 EL Olivenöl	1 TL Salz
1 Prise Zucker	Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG:

1. Die Calamari rüsten und in etwa 1 cm breite Ringe schneiden. Das Weissmehl mit Backpulver, Wasser, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zu einem Backteig mischen. Das Erdnussöl in einer Pfanne auf 170 °C erhitzen. Die Calamariringe im Backteig wenden, im heissen Öl goldbraun frittieren und anschliessend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Für den Dip die Tomaten entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Die Limetten schälen, filetieren und mit einem Messer grob zerhacken. Dann mit den Tomatenwürfeln mischen und mit Zucker, Olivenöl und Salz abschmecken.
3. Die Petersilie und das Basilikum waschen und mit einem Messer fein schneiden. Zuletzt unter den Dip mischen und zu den kross frittierten Calamari servieren.
4. Jetzt noch allen ein Grimbergen Blonde servieren, und der gemütliche Apéro kann beginnen.

### TIPP:

Den Backteig kann man nach eigenem Belieben mit Gewürzen und Kräutern verfeinern.