

Kokosnuss-Garnelen

5 Portionen

Zutaten

18 große Garnelen, roh,
geschält und ausgenommen
(küchenfertig)

1 1/4 Tassen ungesüßte
Kokosnussraspeln

1 1/2 Tassen Paniermehl

170 g Mehl

1 EL Maisstärke

1/2 Tasse Eiklar, roh

Zubereitung

1. Die Garnelen auf Papiertücher legen.
2. Die Kokosnussraspeln und Paniermehl auf einem Backpapier vermengen.
3. Auf einem zweiten Backpapier das Mehl und die Maisstärke vermengen und mischen.
4. Das Eiklar in eine Schüssel geben.
5. Jeweils eine Garnele in die Mehlmischung, dann in das Eiklar und zum Schluss in die Kokosnussmischung eintauchen. Wiederholen, bis alle Garnelen paniert sind.
6. Den Heißluftdeckel auf das Gerät aufsetzen. Die Grillplatte in den Innentopf legen.
7. Den Drehknopf auf die Einstellung Air Fry (Heißluftfrittieren) drehen. Die Temperatur-Taste drücken und die Kochtemperatur auf 160° C einstellen. Die Timer-Taste drücken und die Garzeit auf 15 Min. einstellen. Die Start-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Das Gerät 3 Min. lang vorheizen lassen, dann den Deckel öffnen.
8. Die Garnelen auf die Grillplatte legen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu eng liegen oder überlappen.
9. Die Garnelen nach Ablauf der Hälfte der Kochzeit wenden.

