

Frittierte Heuschrecken mit Chili und Limette

Zutaten (für 2 Personen):

- 20 g gefriergetrocknete Heuschrecken
- 1 rote Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- Erdnussöl
- 1 Limette
- Salz

Flügel und Beine der Heuschrecken entfernen. Knoblauch schälen und klein hacken, Chili in Ringe schneiden. Erdnussöl in einer Pfanne auf mindestens 160 Grad erhitzen, Knoblauch und Chili dazugeben. Heuschrecken ins heiße Öl geben und darin ausbacken, bis sie durchgegart sind und eine schöne Färbung angenommen haben. Nach Geschmack mit Limettensaft abschmecken.

Fertige Heuschrecken auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und noch warm - zum Beispiel zu Pasta - servieren.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 31.05.2023

Koch/Köchin: Folke Dammann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen