



Frittierte Sardellen („Boquerones fritos“)

- **Küche:** Mediterran
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Günstig, einfach zubereitet, knusprig, ein köstlich-mediterraner Taps Happen

Zutaten

- 600 g-800 g Sardellen (Boquerones)
- Mehl zum Wälzen
- Saft 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen Sardinen aufschlitzen, die Eingeweide entfernen, den Kopf abschneiden und die Mittelegräte heraus ziehen. Den Schwanz kann man dran lassen, dann kann man sie besser packen und in den Mund schieben.

Schritt2

Danach salzen, pfeffern, aber nur ganz leicht in Mehl wälzen. Etwas abklopfen und in heißem Olivenöl goldbraun 2-3 min. braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Noch heiß mit Zitronenecken servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** knusprig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frittierte-sardellen-boquerones-fritos/>