



# Gebackene Cocos Garnelen auf Ingwer - Mangokompott

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Süß, scharf, knusprig

## Zutaten

- 10 - 15 Garnelen / Prawns
- 1 vollreife Mango
- Etwas frischen, geriebenen Ingwer
- 150 g Cocos Raspeln
- 1 - 2 Eier
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Cocos Garnelen:

### Schritt3

Zunächst die Prawns schälen und mit einem kleinen Küchenmesser auf der Rückenseite einschneiden und den schwarzen Darm entfernen.

### Schritt4

Die Garnelen mit Salz, Currypulver und etwas Ingwerpulver würzen -marinieren, anschließend leicht mehlen.

### **Schritt5**

Die Eier mit 2 El Milch oder Wasser „verklappern“ und die Garnelen dazu geben.

### **Schritt6**

Anschließend mit den Cocos Raspeln panieren, etwas andrücken. In 180° C heißem Öl knusprig herausbacken.

### **Schritt7**

Die Mangos schälen und vom Kern schneiden, dann in kleine Würfel schneiden. Mit etwas geriebenem Ingwer und/oder Chili, ev. Curry würzen.

### **Schritt8**

Die krossen Cocos Garnelen auf den Ingwer Mangos servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** ingwer, knusprig, scharf, schmeckt jedem, stehempfang, süß

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-cocos-garnelen-auf-ingwer-mangokompott/>