



Fried Pickles (Frittierte Essiggurken) mit Ranch Dressing

Zutaten

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Stängel Dill
- 2 Stängel Petersilie
- 230 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 500 ml Glas
- 50 ml Buttermilch
- 0,5 TL Knoblauchpulver
- 0,5 TL Zwiebelpulver
- 300 g Gewürzgurken
- 250 ml Milch
- 1 Ei(er)
- 180 g Mehl
- 1 TL Paprikapulver
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Maggi Würze (125 g Flasche)

Zubereitung

1. Für das Ranch Dressing: Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Dill und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. THOMY Delikatess-Mayonnaise mit Buttermilch vermischen und mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und den gehackten Kräutern verrühren. Mit Maggi Würze abschmecken und kühl stellen.
2. Für die frittierten Gurken: Gewürzgurken in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Gurken in ca. 5 mm große Scheiben schneiden. Milch und Ei(er) mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Mehl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel vermischen. Die Gurkenscheiben erst in der Mehlmischung, dann in der Ei-Mischung und anschließend nochmal in der Mehlmischung wenden. Die panierten Gurkenscheiben auf einen Teller legen und 5 Min. ruhen lassen.
3. Ausreichend Frittierfett in einen hohen Topf geben und erhitzen. Die Gurkenscheiben ca. 3 Min. lang frittieren und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das Ranch Dressing zu den Essiggurken servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	39 g
Energie	645 kcal
Fett	49 g
Protein	11 g

🕒 23 Minuten

⊕ 4 Portionen