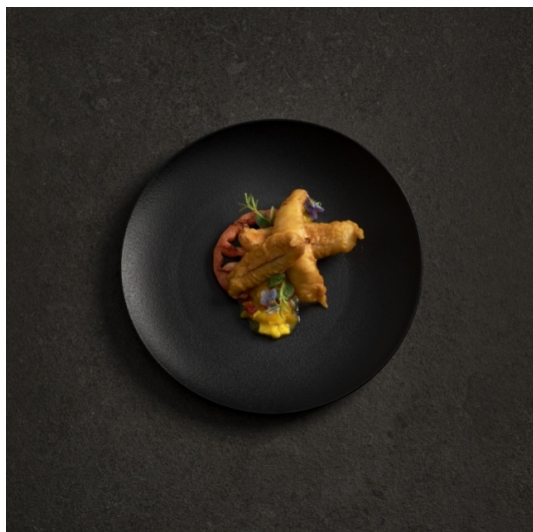


STREIFENBARBEN MIT MANGO HABANERO SALSA



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Mango und Habanero
salsa 1000g

ZUTATEN

4

- 8 Streifenbarbenfilets
- 4 Esslöffel Bresc Mango Habanero Salsa
- 1 Ochsenherztomate
- 100 Gramm Tempuramehl
- Sprudel, vorzugsweise kalt
- 1 Zitrone, Schale
- Kresse/essbare Blüten (optional)

ZUBEREITUNG

Die Tomate in dicke Scheiben schneiden und kurz grillen. Den Tempurateig herstellen und den Streifenbarben darin wenden. Danach goldgelb knusprig frittieren und leicht salzen.

Den Teller mit der Tomate vorbereiten und die Mango Habanero Salsa über die Tomate träufeln. Mit dem frittierten Streifenbarben belegen und mit Zitronenschale und Kresse garnieren.