

Köstliches Apulien | Cime di Fava in Pastella

Panierte Favabohnenspitzen

Zutaten:

- 100 g Kichererbsenmehl
- 15 Favabohnenspitzen
- Mineralwasser nach Bedarf
- Frittieröl

Zubereitung:

Die Spitzen der Favabohnenpflanze waschen und mit einem Tuch abtupfen. Kichererbsenmehl mit dem Mineralwasser vermengen und die Favabohnenspitzen in die Panade eintunken.

Das Öl erhitzen und die Favabohnenspitzen goldbraun frittieren. Warm servieren.

Quelle: Köstliches Apulien vom 12.09.2021

Episode: Bari und Alta Murgia