



## Tintenfischringe im Teigmantel

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

---

2 kg	Tintenfischringe im Teigmantel	2,5 kg	Pommes Frites
2 kg	Remouladensoße	3	Zitronen
1 Glas	Essiggurken	1 Becher	Schmand
1/2 Bund	Dill		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Tintenfischringe und Pommes nach Anleitung frittieren.
2. Die Essiggurken und den Dill fein hacken.
3. Mit dem Schmand unter die Remoulade rühren.
4. In einer Snackschale anrichten und eine Spalte Zitrone zu den Tintenfischringen reichen.