

# TAPAS – IBERICO IN MANDELPANADE

## TAPAS – IBERICO IN MANDELPANADE

Zu diesen Häppchen hat mich das Lamm aus Barcelona inspiriert. Die Lammrippchen wurden hier durch ein Iberico Kotelett ersetzt, dadurch habe ich mir später die Fummelei mit den kleinen Knochen gespart. Mit Limette und einem leckeren Sour Cream Dip eine tolle Sache!



### Zutaten:

1 Iberico Kotelett

1 Ei

Pfeffer & Salz

Paprikapulver

3 EL Paniermehl

6 EL Mandelmehl

Sonnenblumenöl

1 Limette

### Zubereitung:

Zuerst löse ich den Knochen aus dem Kotelett. Dann schneide ich das Fleisch in 2 dünne Scheiben auf. Das Ei mit Pfeffer, Salz und Paprika verquirlen. Paniermehl und Mandelmehl in einem tiefen Teller vermischen.



Das Iberico in kleinere Stücke teilen. Durch das Ei ziehen und rundherum panieren. Kurz in der Panade ruhen lassen.



In dieser Zeit das Öl in der Pfanne erhitzen und die panierten Fleischstückchen darin ausbacken. Das dauert nicht lange, nur 3-4 Minuten – dann sind die kleinen Häppchen gold-braun und fertig.

So kommen sie zusammen mit der aufgeschnittenen Limette in das Schälchen und direkt auf den Tisch.

Lasst es euch schmecken!

