

Parnierter Blumenkohl



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo Stehen

Zutaten

für 4 personen

Menge	Zutat	Bemerkung
1	Karfiol	(Blumenkohl)
80g	Mehl	
2 stk	Eier	
80g	Semmelbrösel	
0,25L	Öl zum herausbacken	
1 Pries	Salz	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	30min
Gesamtzeit	30min

Zubereitung

Schritt 1

Den Strunk und die Blätter vom Karfiol entfernen und die Röschen teilen

Schritt 2

Nun die Röschen in einen Topf mit Salzwasser geben und rund 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Danach die einzelnen Röschen aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Schritt 4

Anschließend die Röschen salzen, pfeffern und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren.

Schritt 5

Die panierten Röschen in heißem Öl goldgelb ausbacken und gut abtropfen lassen.

Revision #1

Created 28 September 2023 12:20:39 by Andre

Updated 28 September 2023 12:25:07 by Andre