

Gebackener Karfiol

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Liter
Semmelbrösel / Paniermehl	80 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	50 g
Speiseöl / Öl	250 ml
Blumenkohl / Karfiolrose	1 Stk.

Zubereitung:

- Karfiolröschen in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abkühlen lassen
- Panier vorbereiten
- Karfiolröschen panieren, im heißen ÖL herausbacken, gut abtropfen lassen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-632-Gebackener-Karfiol.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at