



Blumenkohl im Teig

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 10 min | **Schwierigkeit:** normal

ZUTATEN

1	Blumenkohl
100 g	Mehl
150 ml	Milch oder Wasser
1	Ei
½ TL	Salz
	Currygewürz
	Öl

ZUBEREITUNG

Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und für etwa 3 Minuten in sprudelnd kochendem, leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Danach mit kaltem Wasser oder Eiswasser abschrecken und trockentupfen.

Aus Mehl, Milch, Ei, Salz und etwas Currygewürz einen Teig anrühren.

Die Röschen nun auf einer Gabel aufspießen, durch den Teig ziehen und in reichlich Öl bis zur gewünschten Bräune frittieren (etwa 3 Minuten). Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu passt hervorragend ein sommerlicher Kräutertopfen oder einfach ein knackiger grüner Salat.

VEGETARISCH | Pfannengericht