

Frittierte Blumenkohlröschen

Zutaten für 4 Personen

- * 500 g Blumenkohl
- * 3 Eier
- * 250 g Paniermehl
- * 1 TL Paprikapulver
- * Dutchoven halb voll Frittieröl
- * Salz & Pfeffer



Zubereitung

1. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. 5 Minuten im heißen Wasser kochen mit etwas Salz. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Den Grill auf 180 Grad vorheizen, ein Gefäß (Dutchoven) mit viel Öl in den Grill stellen und mit erhitzen.
3. Eier aufschlagen und in einem Gefäß mit Salz und Paprikapulver verquirlen.
4. Paniermehl in eine separate Schüssel geben.
5. Blumenkohlröschen zuerst in die Eimasse tunken und danach im Paniermehl wenden.
6. Die panierten Röschen im Frittierfett ausbacken, bis sie goldbraun sind. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
7. Mit einem frischen Joghurt Dipp servieren.

Guten Appetit!