

Gebackener Karfiol

Dauer: Mittel Kategorie: Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

1	großen Karfiol
	Mehl
3	Eier
	Semmelbrösel
	Öl zum Ausbacken

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Den Karfiol in mittelgroße Röschen teilen.
2. Röschen in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen und auskühlen lassen.
3. Eier salzen und verquirlen.
4. Die Karfiolröschen zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen.
5. In heißem Öl goldgelb herausbacken und abtropfen lassen.

Dazu passt eine Kräuterrahmsauce oder Sauce Tartare!