

© Adobe Stock

Dauer: //\littel
Kategorie: Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1	großen Karfiol
	Mehl
3	Eier
	Semmelbrösel
	Öl zum Ausbacken

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!