



## Blumenkohl im Teigmantel

### Zutaten:

*1 Blumenkohl, 2 Eier, 100 g Mehl, 200 g Milch, 50 g geriebener Parmesan, geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer, ca. 1 L Öl zum ausbacken*

Den Blumenkohl in Röschen teilen und knapp gar dünsten. Eier, Mehl, Milch und Parmesan zu einen Teig verarbeiten, kräftig würzen. Das Öl in einen hohen Topf erhitzen, die Blumenkohlröschen in den Teig eintauchen und im Öl goldbraun ausbacken.

### Tip:

Mit einen Kräuter- oder Curry-Dip servieren.

**buffet-ok.de**  
Online-Shop

### **Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause**

#### **Biokisten**

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

#### **Mittagessen**

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

#### **Partyservice**

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

#### **Bio Bistro „Café:ok“**

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten