von cookbakery.de dort gibt`s auch ein Video dazu



Blumenkohl frittiert

6 Portionen

Zutaten

1 Blumenkohl, 2 Eier, 6 Esslöffel Mehl, 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, 0,5 Teelöffel Backpulver, 1,5 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel scharfes Paprikapulver, 0,5 Teelöffel Pfeffer
für die Sauce:
500 g Joghurt 10% Fett, 1 Knoblauchzehe, 0,5-1 Teelöffel Salz

Zubereitung

1. die Knoblauchzehe sehr fein schneiden und zusammen mit dem 1-2 Teelöffel Salz unter den Joghurt mischen, ziehen lassen
2. Blumenkohl in Röschen schneiden, Strunke entfernen
3. Blumenkohl etwa 7 Minuten in Salzwasser kochen, die Röschen sollten noch al dente sein
4. Blumenkohl abgiessen und abkühlen lassen
5. die Eier mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprika verquireln, Sprudel unterühren
6. Mehl und Backpulver unterrühren
7. die Panade darf nicht zu flüssig sein
8. die Fritteuse auf 170° C aufheizen
9. die Panade über die Blumenkohlröschen geben, darauf achten, dass alle Röschen vollständig benetzt sind
10. die Blumenkohlröschen portionsweise in der Fritteuse ausbacken und anschließend auf einem Küchentuch abfetten lassen
11. mit dem Knoblauchjoghurt servieren

Zeitbedarf

2x30 Minuten