



Gebackenen Blumenkohlröschen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Gekonntgekocht Blumenkohlsuppe mit Safran, knusprig heraus gebacken

Zutaten

- Für 4 Portionen:
- 12 kleine Blumenkohl Röschen, 2 - 3 min. in kochendem Salzwasser blanchiert
- 3 El Mehl, gesiebt
- 1 ganzes Ei
- Ca. 1/4 l Bier oder trockener Weißwein
- 1 Prise Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit den Ei und dem Bier oder Weißwein, glatt und „klümpchenfrei“ verrühren, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die blanchierten Blumenkohlröschen mit Mehl bestäuben und mit einer Tischgabel durch den Teig ziehen, etwas abstreifen, ablaufen lassen.

Schritt3

Direkt in das 170 ° C heiße Pflanzenöl geben, goldgelb backen und mit einer Schaumkelle auf Küchentrepp geben, ablaufen lassen.

Schritt4

Erst kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** bier, gebacken, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackenen-blumenkohlroeschen/>