

Frittierter Blumenkohl im Teigmantel

Für 4 Personen:

800 g Blumenkohl

150 g Mehl

½ TL Salz

200 ml Mineralwasser oder Bier

Öl zum Frittieren

Den Blumenkohl in Röschen zerteilen. Aus Mehl, Salz und – je nach Geschmack – Mineralwasser oder Bier einen Teig rühren. Die Blumekohlröschen durch den Teig ziehen und im heißen Öl goldbraun ausbacken. Noch heiß mit einer Prise Salz bestreuen, warm genießen.

Dazu passt Joghurt-Kräuter-Dip.