

## Gebackener Blumenkohl

4 Portionen

Zutaten:

1 Blumenkohl

2 Eier

50 g Semmelbrösel

Muskat, Salz, Pfeffer

Öl zum Ausbacken

Blumenkohl putzen und in Salzwasser bissfest kochen.

Inzwischen Eier, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren..

Die Röschen in der Eirmischung und dann in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl von allen Seiten anbraten.