

## **Blumenkohl frittiert**

1 Blumenkohl

Salz

1 Ei

Semmelbrösel

Fritieröl

4 Knobi

Olivenöl

2 EL Balsamessig

2 EL gehackter Koriander, ersatzweise Blattpetersilie

Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser knapp bissfest kochen. In verquirltem Ei und dann in Semmelbröseln wälzen und frittieren. Olivenöl erhitzen, pürierten Knoblauch drin braten, Essig angießen und Gemüse kurz drin wälzen; mit gehacktem Korianderlaub bestreut servieren, Sauce nebenbei.