

Blumenkohl paniert



Wenn es panierten Blumenkohl bei uns gibt, langen immer alle kräftig zu. Bleibt doch etwas übrig und ich stelle es zum Abkühlen in die Küche ist heimlich, heimlich plötzlich die Platte leer? Ich glaube, das sind die Mäuse auf zwei Beinen.

Zutaten:	Zubereitung:
1 großer Blumenkohl	von den äußeren Blättern befreien und mit dem Strunk in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die äußeren Röschen werden einzeln paniert.
2 Eier	mit
3 Eßl kaltem Wasser	und
1 Eßl Petersilie	fein gehackt und
1 Prise Salz	verquirlen. Die Blumenkohlscheiben eintauchen. In
Semmelbrösel	gut panieren. Blumenkohl der zu klein ist landet am Ende im restlichen Ei und wird mit etwas Semmelböseln vermengt zu flachen Datschis geformt. Den Blumenkohl in
reichlich Pflanzenöl	in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Dabei wird er auch schön weich.

Dazu Salzkartoffeln servieren.