nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Knusprig.**

Gebackener Blumenkohl mit Sour Creme.

auf Pflanzenbasis

Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen.
2. Blumenkohl blanchieren: 5 Minuten in reichlich Salzwasser kochen und anschließend in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Blumenkohl trocken tupfen.
3. Mehl mit etwas Salz und Pfeffer mischen und die Blumenkohlröschen zuerst im Mehl, dann im **nøgg** und zuletzt im Panko wenden.
4. Die panierten Blumenkohlröschen goldgelb in der Pfanne oder Fritteuse ausbacken. Je nach Belieben im Ofen zu Ende garen.
5. Auf einem Teller anrichten und mit Petersilie garnieren. Dazu schmeckt eine vegane Sour Creme wunderbar.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 4 Portionen

- **100 g* nøgg Ei-Alternative**
- 1 Blumenkohl (groß), in Röschen
- 100 g* Mehl (Type 405)
- Salz, Pfeffer
- 100 g* Panko
- Pflanzliches Öl
- Petersilie, gehackt

*Die Mengenangaben variieren je nach Röschengröße.

Dip

- vegane Sour Creme

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de