

# nøgg

No Egg.  
But Plants.

Einfach. **Knusprig.**

## Gebackener Blumenkohl mit Sour Creme.

### 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 und anschließend panieren.
- 3 Mehl mit etwas Salz und Pfeffer mischen und die Blumenkohlröschen zuerst im Mehl, dann im nøgg Rührei flüssig 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.



  
pflanzen-  
basiert

### Zutaten für 4 Portionen

- 100g\* nøgg Rührei flüssig
- 100g\* Mehl (Type 405)
- 100g\* Panko
- 1 Blumenkohl (groß)
- Salz, Pfeffer
- 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