BONIC DEL SUD

FRITTIERTER BLUMENKOHL

BESCHREIBUNG:

Frittiertes Gemüse ist auf den Balearen sehr beliebt. Es kann allein oder mit einem pikanten Dip gereicht werden.

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

1 Blumenkohl in Röschen
1 Ei
150 ml Milch
Meersalz
Pflanzenöl zum Frittieren
Aioli mit Basilikum

ZUBEREITUNG:

- Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Blumenkohl hineingeben und 5 Min. köcheln lassen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- Das Ei und die Milch verquirlen. Das Mehl und 1 Teelöffel Meersalz unterrühren.
- Das Öl auf 180-190°C erhitzen. Blumenkohlröschen in den Teig tauchen und im Öl 5 Min. goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- In 6 kleine Schalen oder Teller anrichten, und heiß servieren.
- Dazu schmeckt Aioli mit Basilikum ganz ausgezeichnet!
- Mehr köstliche Dips finden Sie in unserer Dorf Tienda unter Tapenaden-Gourmetcremes-Aioli!