Blumenkohlröschen in Bierteig

powered by: Garge Cookbook

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 20:55:55 CET

Beschreibung

Zutaten

BlumenkohlrĶschen, 200g Mehl, 2 Eigelb, Ã-I, Salz, 1/4 I Helles Bier

Zubereitung

Aus den Zutaten einen dickflüssigen Teig herstellen. Eischnee kurz vor Gebrauch darunterziehen. Blumenkohlröschen eintauchen und im Fett schwimmend ausbacken. Geeignet als Suppeneinlage oder zu grünem Salat.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	