

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 21:01:38 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg dicke Lauchstangen, Salz, Petersilie, Salatblätter, Zitronenscheiben, Remouladensoße, Öl, Mehl, Salz, 1/4 l Helles Bier, 1 Eiweiß

Zubereitung

Den weiblichen Teil des Lauchs in 5 cm lange Stücke schneiden, in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Mehl, Bier, Salz und Öl zu einem Teig verrühren und Eischnee darunterziehen. Lauchstücke durch den Teig ziehen und ausbacken. Mit Salatblättern, Remouladensoße, Zitronenscheiben und Petersilie anrichten.

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	