





# Blumenkohl Bratlinge mit Endivien Salat

Rezepte vom LAISEACKER



## Zutatenliste (4 Personen):

1 Blumenkohl, 1 Bund Bundzwiebeln, 1 Endivien Salat, 1 Zitrone, 10 g Petersilie glatt, 1 Becher Crème fraîche, 8 EL Mehl, 4 Eier, 2 TL Backpulver, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Bratöl, Essig

## Zubereitung:

1. Blumenkohl waschen, von den Stängeln abschneiden und Röschen dann grob hacken, anschließend für 3 Minuten in kochendem Wasser garen. Abgießen und trocknen lassen.
2. In einer Schüssel das Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer mit Eiern und 3 EL Wasser zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Petersilie grob hacken (Etwas zum garnieren aufbewahren), Zitronen Schale fein abreiben und beides dann mit 1 EL Crème fraîche unter die Teigmasse heben. Nun noch vorsichtig den Blumenkohl dazugeben.
3. Ggf. den Backofen auf 80 C Ober/-Unterhitze vorheizen, um Bratlinge später warm zu halten.
4. Große beschichtete Pfanne mit etwas Bratöl erhitzen und Teig in kleinen Portionen 3-4 Minuten pro Seite darin ausbacken. Anschließend im Backofen warmhalten und weitere Bratlinge ausbacken.
5. Salatblätter abtrennen und waschen. Dressing aus 4 EL Olivenöl, 2 EL Essig, Salz und Pfeffer vermischen. Bundzwiebeln in feine Röllchen schneiden und dazu geben.
6. Zum garnieren die Zitrone in Spalten schneiden.

## Anrichten:

Blumenkohl Bratlinge mit den Salatblättern auf dem Teller anrichten und Dressing über die Salatblätter geben. Aufgehobene Petersilie über die Bratlinge geben und Zitrone zum beträufeln beilegen. Übrigen Crème fraîche zum dippen dazu servieren.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf [www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de).

Guten Appetit

[www.LAISEACKER.de](http://www.LAISEACKER.de)

