

Gerösteter Blumenkohl

Zutaten

- 1 Blumenkohl
- 2 EL Butterschmalz oder Butter
- 4 EL Pankomehl
- 4 EL Paniermehl
- Paprikapulver
- Knobi Genuss Salz von Edelschmaus®



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Ofen auf **220°C O/U-Hitze** vorheizen.
- Butterschmalz/Butter schmelzen.
- Blumenkohl in Röschen teilen und Mehle mit Gewürzen (je nachdem wie intensiv es schmecken soll je 2-4 TL von jedem - da solltet ihr euch rantasten) vermischen.
- Blumenkohlröschen in der großen Nixe gut mit der flüssigen Butterschmalz vermischen.
- Bröselmischung darüber geben und wieder gut vermengen, so dass jedes Röschen paniert ist.
- Auf dem Großen Ofenzauberer plus verteilen. Im heißen Ofen für ca. **20-30 Minuten** garen.

→ wir essen dazu gerne einen Kräuterdip, Ofenkartoffeln und Frikadellen