

ZUTATEN

180 ml vEGGie Ei-Ersatz
1 l Öl
20 g Wasser
350 g Romanesco, vorgekocht
125 g veganes Paniermehl
etwas Salz
etwas Pfeffer



2 PORTIONEN



20 MIN



EINFACH

Entdecke jetzt unser neues Gericht mit paniertem Romanesco & Blumenkohl im Backteig mit Garden Gourmet vEGGie! Es ist schnell daher gezaubert und dazu noch super lecker.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung vEGGie

Das Öl in einer Pfanne auf 160 °C erhitzen und das Garden Gourmet vEGGie mit 20 g Wasser verrühren.

2. Zubereitung paniertes Romanesco

Die vorgekochten Romanescoröschen erst im Garden Gourmet vEGGie wenden und dann im Paniermehl panieren. Nach und nach im heißen Öl frittieren.

3. Es kann angerichtet werden!

Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

4. Alternative

Öl in einer Pfanne auf 160 °C erhitzen. Das Garden Gourmet vEGGie mit Mehl und Backpulver verrühren. Die vorgekochten Blumenkohlröschen nach und nach darin wenden und dann sofort im heißen Öl frittieren. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE