Nah&Frisch

Ulrike Lerch User

Gebackener Kohl

Griaß di Rezepte Gemüse Hausmannskost Österreichisch Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen. Kohlkopf vierteln und im kochenden Salzwasser mit Knoblauch blanchieren. Die Kohlviertel panieren und in heißem Öl goldbraun backen.

ZUTATEN

ZUTATEN FüR 2 PERSONEN

- 500 g Kohl
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Mehl
- Eier und Bröseln zum Panieren