



THOMY®



## BED OF GEMÜSE-ROSES

### ZUTATEN

1 Kopf Blumenkohl

2 Köpfe Brokkoli

2 Stk. Eier

80 g Paniermehl

80 g Mehl

250 g Öl

1 Prise Salz, Tisch

500 g Feldsalat

6 El. Weinessig

12 El. Olivenöl

1 Stk. Granatapfel

15 g THOMY Veggynaise als Dip

### ANWEISUNG

**Schritt 1** Blumenkohl und Brokkoli in Röschen teilen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser für ca. fünf Minuten bissfest kochen. Anschliessend in einem Sieb abseihen.

**Schritt 2** Mehl sowie Paniermehl in zwei separate Schüsseln füllen. Eier in einer weiteren Schüssel aufschlagen, eine Prise Salz hinzufügen und gut verquirlen.

**Schritt 3** Gemüseröschen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden.

**Schritt 4** Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röschen darin goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf einem Teller zusammen mit dem marinierten Feldsalat (Essig, Öl, Salz & Pfeffer) anrichten. Granatapfelkerne zur Dekoration darüberstreuen und Veggynaise als Dip dazu reichen.