



THOMY®



## BED OF GEMÜSE-ROSES

### ZUTATEN

Kopf kleiner Blumenkohl

Köpfe Brokkoli

Stk. Eier

g Semmelbrösel

g Mehl

g Öl

Prise Salz, Pfeffer

g Handvoll Feldsalat

El. Essig

El. Olivenöl

Stk. Granatapfel

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.