

## Panierter Blumenkohl aus dem Backofen

1 Blumenkohl (klein)	2/3 Tasse Panko-Brösel	1/2 TL Knoblauchpulver
1 TL Paprikapulver	2 Eier	50 g Reibekäse
Salz, Pfeffer	Panzenöl	

Den Blumenkohl waschen, in Röschen teilen und im gesalzenen Wasser 4-5 Minuten kochen. Das Wasser von den Röschen abgießen und sofort mit kaltem Wasser abspülen.

In einer großen Schüssel den fein geriebenen Käse, Panko-Brösel, Salz, Pfeffer, Knoblauch- und Paprikapulver mischen. In einer anderen Schüssel die Eier leicht verschlagen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und leicht mit Panzenöl bestreichen.

Die Blumenkohl-Röschen durch die Eier ziehen und dann in der Käse-Panko-Brösel-Mischung wenden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-20 Minuten backen.

NN am 28. März 2020