



## panierter Blumenkohl von Ronja Nidecker

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

1.0 kg Blumenkohl	gross!
1.5 dl Sojamilch	
75 g Mehl	optional glutunfreies
200 g Paniermehl	ca. 1 Tasse (optional glutenfreies)
100 g Hefeflocken	Den Blumenkohl säubern und in Röschen teilen. Mehl und Milch in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel Paniermehl, Hefeflocken, Salz vermischen. Die Blumenkohlröschen zuerst in die Mehl-Milch-Mischung eintauchen, dann in der Paniermehlmischung wälzen, sodass sie relativ gleichmäßig mit Paniermehl bedeckt sind.