



# panierter Blumenkohl

von Ronja Nidecker

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Salz

4.5 kg Blumenkohl	gross!
6.75 dl Sojamilch	
338 g Mehl	optional glutenfreies
900 g Paniermehl	ca. 1 Tasse (optional glutenfreies)
450 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.