

Ulrike Lerch

User

Gebackener Kohl

Griß di Rezepte

Gemüse

Hausmannskost

Österreichisch

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen. Kohlkopf vierteln und im kochenden Salzwasser mit Knoblauch blanchieren. Die Kohlviertel panieren und in heißem Öl goldbraun backen.



Zutaten 

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

500 g Kohl

Salz

1 Knoblauchzehe

etwas Mehl

Eier und Bröseln zum
Panieren