

Ulrike Lerch

User

Gebackener Kohl

Griß di Rezepte

Gemüse

Hausmannskost

Österreichisch

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

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

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR 2
PERSONEN

500 g Kohl

Salz

1 Knoblauchzehe

etwas Mehl

Eier und Bröseln zum
Panieren