Blumenkohl Schnitzel

Zutaten
1 Blumenkohl
120 g Mehl
150 g Paniermehl
2 Eier
Salz
Pfeffer
1 EL Paprikapulver
Rapsöl – zum Braten

Zubereitung
als erstes die Blätter vom Blumenkohl entfernen und den Kohl am Stück in einem grossen Topf mit kochendem gesalzenem Wasser 5 Minuten garen.
Dann kalt abschrecken und abkühlen lassen.

Als nächstes das Mehl mit Paprikapulver auf einem Teller mischen.
Danach das Paniermehl auf einen weiteren Teller geben und die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt Blumenkohl in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
Dann zuerst im Mehl, dann im Ei und dann im Paniermehl wenden.

Nun reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blumenkohlschnitzel unter Wenden ca. 5 Minuten rundherum anbraten.