Karfiolbrätlinge

Zubereitung

Den Karfiol waschen, putzen und in kleine Röschen zerteilen. Etwa 10 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest kochen und gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Den Karfiol mit restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 10 Minuten rasten lassen.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, flach drücken und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen.

Nata Vkusidey | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Karfiol
- evtl. Gemüsereste (Paprika, Karotten)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- Kräuter nach Belieben
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Mehl
- 1 Ei
- 35 g Parmesan
- Öl zum Braten