

## Rezept der Woche: Blumenkohl-Schnitzel

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- Salz / Pfeffer je nach belieben
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 50g Paniermehl
- etwas Muskat
- 100g Butter

1. Den Blumenkohl waschen und in Salzwasser kochen. Dabei darauf achten, dass der Blumenkohl nicht zu weich wird.
2. Den abgetropften und erkalteten Blumenkohl in Scheiben schneiden.
3. Das Mehl mit etwas Salz und Pfeffer mischen, die Eier verquirlen und jede Blumenkohlscheibe erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden.
4. Die Blumenkohlschnitzel von beiden Seiten in der erhitzten Butter braten.

*Wir wünschen guten Appetit!*

