

# Kochen mit Klaus

## Gebackener Ofen-Blumenkohl

**Zutaten:** (Für 3-4 Personen)

- 2 mittl. Blumenkohle, 210 g Mehl, 300 ml Milch, 75 ml Wasser, Butter,
- 2 Knobizehen, 3 TL Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel

**Zubereitung:**

1. Den Ofen auf 200 Grad (Ober- / Unterhitze) vorheizen.



2. Blumenkohl putzen u. in nicht zu kleine Röschen teilen. Milch, Mehl, Wasser, Paprikapulver, Salz u. Pfeffer in einer Schüssel mischen. Knobi abziehen, pressen u. unterrühren. In einer zweiten Schüssel genug Semmelbrösel bereitstellen.



3. Blumenkohl zuerst in die Flüssigkeit tunken u. anschließend im Paniermehl wenden. Die panierten Blumenkohl-Röschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, so dass sie nicht zu dicht beieinander sind. Im Ofen für 25 Min. backen. Mit Butter benetzen u. weitere 20 Min. backen bis sie knusprig sind.



*Tipp des Chaoten:*

*Mit Kartoffelpüree u. Röstzwiebeln servieren. Schleck!!!*

