



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Blumenkohlrösschen im Tempurteig

Rezept und Foto: gemuese.ch

Zutaten: 4 Personen

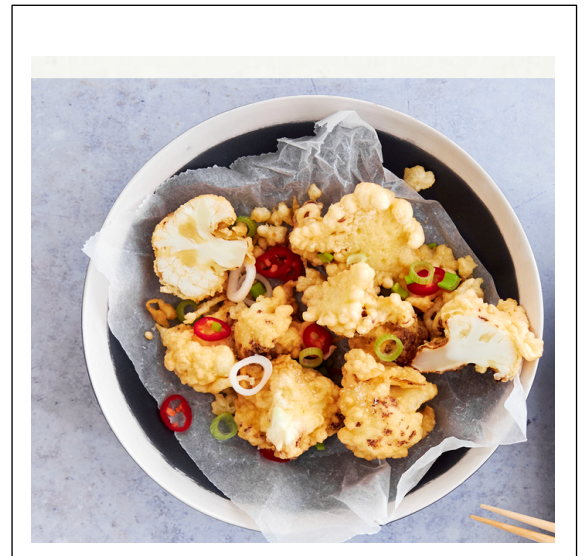
TEMPURA

- 2 Blumenkohle, in Röschen
- 2 Eier, verquirlt
- 4 dl Wasser, aus dem Kühlschrank
- 160 g Weissmehl
- 80 g Maisstärke
- wenig Salz

DIP

- 100 g Mayonnaise
- 2 EL Misopaste
- 1 TL Sesamöl

- 1 L Frittieröl



GARNITUR

- 1 roter Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt
- 1 Bundzwiebel, in feinen Ringen

Zubereitung:

TEMPURA Eier mit Wasser, Mehl, Stärke und Salz kurz mit dem Schwingbesen verrühren, der Teig sollte leicht klumpig sein. Blumenkohlröschen portionenweise durch den Teig ziehen, im 180 °C heissen Öl 2–3 Minuten knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

DIP Mayonnaise mit Miso und Sesamöl verrühren.

FERTIGSTELLEN Tempura mit Peperoncino und Bundzwiebel bestreuen, mit dem Miso-Dip servieren.

Tip: Natürlich können auch andere Dips dazu serviert werden