Rezept

Karfiol mit Butterbröseln und Ei

Ein Rezept von Karfiol mit Butterbröseln und Ei, am 12.10.2024

Zutaten

1,5 kg	Karfiol (Blumenkohl)
3	Eier
60 g	Semmelbrösel
	Pfeffer
	Salz
150 g	Butter
3-4 Stängel	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Karfiol waschen, putzen und in einzelne Röschen teilen. Diese in kochendem Salzwasser weich garen. Die Eier in kochendem Wasser in ca. 8 Minuten hart kochen. Schälen und in Spalten schneiden.

2. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Semmelbrösel unterrühren. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Blättchen abzupfen und fein hacken. Karfiol und Eierspalten auf Teller verteilen und die Butterbrösel darübergeben. Alles noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.