



Rezepte aus der Behr Küche

Rosenkohl im Teigmantel mit Kresse-Dip



Zutaten für 4 Personen

500 g Rosenkohl, geputzt
3 Eier (getrennt)
250 ml Wein, weiß
1 TL Salz
250 g Mehl
Pfeffer, Muskat
Frittierfett
1 Kästchen Kresse
2 Eier, hart gekocht
250 g Quark
150 g Joghurt
100 g Sahne

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, waschen und blanchieren. Die 3 Eier trennen, das Eigelb mit Weißwein, Salz, Mehl, Pfeffer und dem Muskat zu einem Teig rühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben.

Für den Dip die Kresse aus dem Becher entnehmen und fein hacken. Ebenso die hart gekochten Eier. Kresse und Eier mit Sahne, Joghurt und Quark vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Röschen mit Mehl bestäuben, mit einer Gabel durch den Weinteig ziehen und gold-braun frittieren. Den Rosenkohl mit dem Dip servieren.