

Frittierte Broccoli mit Chili-Pesto



Zutaten für 4 Personen

ca. 800g Broccoli
Öl zum Frittieren

Für den Bierteig:
100g Mehl (405)
100 ml Bier
2 Eier
1 TL Öl
1 TL Salz

Für das Chili Pesto:
75g Pinienkerne
1-2 Chilischoten
75g Parmesan
3 EL Olivenöl
2 mittelgroße Tomaten
1 Zweig Basilikum
Salz und Pfeffer

Den Broccoli waschen, in Salzwasser bissfest kochen, unter kaltem Wasser abkühlen und in einem Sieb abtropfen lassen. Währenddessen den Bierteig und das Pesto zubereiten.

Für den Bierteig die Eier trennen. Mehl, Bier, Eigelb, Salz und das Öl in einer Rührschüssel gut verrühren und beiseite stellen. Nun das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Für das Pesto die Tomaten pürieren, die Pinienkerne und den Basilikum hacken, den Parmesan reiben und alles mit dem Olivenöl vermengen. Die Chili längs halbieren, die Kerne entfernen, waschen, klein hacken und unter das Pesto mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Öl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen, die Broccoliröschen durch den Bierteig ziehen und frittieren, kurz auf Küchenkrepp das überschüssige Fett abtropfen lassen und zusammen mit dem Pesto servieren.

Guten Appetit!