



Gebackenes Gemüse mit Petersilienkartoffeln und Sauerrahmdip

Zubereitung

Das Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen und den Brokkoli, Karfiol und Kohlrabi weichkochen.

Anschließend das Gemüse in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse von beiden Seiten knusprig backen.

Die Kartoffeln weichkochen, schälen, in Butter schwenken, mit Salz und Petersilie würzen.

Aus dem Sauerrahm, einer Prise Salz und etwas Petersilie einen Dip mischen.

Alles gemeinsam servieren und genießen.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/<https://leckermäulchen.wordpress.com/>

Zutaten

1 Zucchini

1/2 Brokkoli

1/2 Karfiol

1 Kohlrabi

12 Kartoffeln

2 Eier

Mehl zum Wenden

Semmelbrösel zum Wenden

Salz

Petersilie

BONA Öl