Blumenkohl-Eier-Curry-Salat

Zutaten

2 EL Olivenöl
50 g Paniermehl
1 großer Blumenkohl
4 Eier
Koriander
1 Schalotte
½ TL Salz
1 TL Currypulver
3 EL Weißweinessig
5 EL Olivenöl
Zucker
Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Vinaigrette zubereiten. Scharlotte, Salz, Currypulver, Essig und Öl mischen und pfeffern. Abschmecken und falls es zu bitter ist, Zucker zugeben. Beiseitestellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Paniermehl zugeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren goldgelb braten. Noch etwas Olivenöl zugeben, falls das Paniermehl zu trocken ist. Blumenkohl, Eier und knuspriges Paniermehl in einer Servierschüssel geben, mit der Vinaigrette übergießen und leicht durchmischen. Mit Koriander bestreuen und sofort servieren.