

# Brokkoli im Backteig

Der Brokkoli im Backteig ist eine wunderbare Gemüse-Beilage. Das schnelle und bekömmliche Gericht eignet sich auch perfekt für eine vegetarische Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Brokkoli</a>
125 ml	Wasser (kaltes)
125 g	Weizenmehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den **Brokkoli im Backteig** den Brokkoli gründlich waschen und in gleichmäßige Röschen teilen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Brokkoliröschen darin kurz einige Minuten blanchieren, bis sie bissfest sind. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Für den Backteig das Weizenmehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. Nach und nach eiskaltes Wasser einrühren, bis ein glatter, leicht zähflüssiger Teig entsteht. Das kalte Wasser sorgt für eine besonders luftige und knusprige Hülle.
3. In einer tiefen Pfanne oder einem Topf reichlich Öl erhitzen. Die Brokkoliröschen durch den Backteig ziehen und portionsweise im heißen Fett goldgelb frittieren. Dabei gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Den Brokkoli im Backteig mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren – am besten mit Joghurt-Dip, Knoblauchsauce oder Sweet-Chili-Sauce.

## Tipp

Den Brokkoli im Backteig am besten mit Joghurt-Dip, Knoblauchsauce oder Sweet-Chili-Sauce

servieren.