



Gebackene Rupp Enzian Ecken mit Ofenkarotten



20 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

für 4 Personen

3 Eckerl	Rupp Enzian
3 EL	Mehl glatt
1	Ei, verquirlt
	Cornflakes, ohne Zucker, etwas zerkleinert
	Butterschmalz oder Pflanzenöl
3	Karotten, geschält
1 TL	Olivenöl
	Salz
	Petersilie, gehackt
1	Zitrone, in drei Spalten geschnitten
1 EL	Cranberries getrocknet

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.
- 2 Die Karotten in lange, dünne Stifte schneiden und mit Olivenöl und Salz würzen.
- 3 Auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben und im Ofen weich garen.
- 4 Die Rupp Enzian Ecken in Mehl, Ei und Cornflakes panieren.
- 5 Nochmals in Ei und Cornflakes wenden.
- 6 In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
- 7 Die Enzian Ecken von allen Seiten knusprig backen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 8 Die Karotten aus dem Ofen nehmen und mit Petersilie bestreuen.
- 9 Enzian Ecken etwas abkühlen lassen und mit Ofenkarotten, Zitronenspalten und Cranberries servieren.