



## Rosenkohl im Wein-Teigmantel mit Joghurt Dip

Zutaten für 4 Pers.    Zubereitungszeit ca. 50 Min.

3 Eier	Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Weißwein, Salz, Pfeffer, Mehl und dem Muskat zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß schlagen und vorsichtig unterheben.
250 ml Wein, weiß 1 TL Salz etwas Pfeffer 250 g Mehl 1 Pr. Muskat	
1 Kästchen Kresse 2 Eier 100 g Sahne 150 g Joghurt Salz, Pfeffer	Kresse abschneiden und fein hacken. Eier hart kochen und abkühlen lassen. Anschließend hacken. Eier mit Sahne, Joghurt, Salz und Pfeffer verrühren. Die Kresse unterheben
500 g Rosenkohl etwas Mehl	Rosenkohl putzen und die Röschen ca. 5-7 Min. blanchieren. Anschließend mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel durch den Weinteig ziehen und 2 - 3 min im heißen Fett ausbacken. Die heißen Röschen in einer Schüssel anrichten und den Dip dazu reichen.
Öl zum frittieren	

**TIPP:** Dazu passt Feldsalat und Baguette.