

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## **Bröselkarfiol**

### **Zutaten:**

1 Karfiol  
200 g Brösel  
Schnittlauch  
150 g Mayonnaise  
2 EL Sauerrahm  
1 Ei  
2 EL Kapern  
Salz  
Öl  
Thymian  
Kümmel  
Brotstücke  
1 EL Butter

### **Zubereitung**

Den Karfiol in Stücke schneiden, davor den Strunk entfernen. In eine hitzefeste Form geben, mit Öl, Kümmel, Thymian und Salz vermengen und 6 min lang bei 180 Grad im Ofen backen.

Danach den Karfiol mit in Butter gerösteten Bröseln, einem gehackten Ei, frittierten Kapern und einer Mischung aus Mayonnaise, Sauerrahm und Brotstücken garnieren und frischen Schnittlauch darüberstreuen.