



ANANDA

Yoga · Ayurveda · EssGenuss

Frittierte Löwenzahnblüten auf Bayurvedische Art

Zutaten:

10	Löwenzahnblüten
6 El	Mehl
2	Eier
100g	Ghee
etwas	Bier (helles)
etwas	Salz, Amchur, Chilipulver, Honig

Zubereitung:

Als erstes Eigelb und Eiweiß trennen. Das Mehl mit dem Eigelb, Bier, Salz, Amchur und einer Prise Chilipulver zu einem Teig verrühren.

Das Eiweiß extra aufschlagen und unter die Teigmasse heben.

Die Blüten in den Teig geben und in Ghee in einer Pfanne goldbraun braten. (Wahlweise frittieren)

Auf einer schönen Platte anrichten und mit Honig beträufeln.

