

Super Kohl – super cool !

Blumenkohl in Senfbéchamel

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Zutaten:

1 Blumenkohl
150 g Schinkenspeck
2 Zwiebeln
500 ml Gemüsebrühe
2 El Senf
Pfeffer aus der Mühle
1 Tl Zucker

EIN REZEPT VON:

den Besser Landfrauen

AUS:

TIPPS:

SO GEHT'S:

Zubereitung:

Blumenkohl in Salzwasser garen.

Speck auslassen und die klein geschnittenen Zwiebeln hinzugeben.
Mit 30 g Mehl überstäuben und mit der Brühe ablöschen.

Soße ca. 10 min kochen lassen. Anschließend Senf und Pfeffer hinzugeben und pikant abschmecken.

Blumenkohl mit der Soße übergießen, mit Schnittlauchröllchen und gekochten Eihälften anrichten.