

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Blumenkohl in Käse-Sahne-Soße

Zutaten: 1 Blumenkohl, $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe, 1 Glas Weißwein, 200 ml Sahne, 100g Käse, 1 Bund Salbei, gehackte Pekannüsse oder Mandeln, Salz und Muskat

Zubereitung: Blumenkohl in kleine Röschen teilen und anbraten. Erst mit Brühe ablöschen, dann den Weißwein zugeben. Etwa 10 min. garen - der Blumenkohl muss noch bissfest sein. Die Salbeiblätter in etwas Öl bei guter Hitze anbraten und salzen und pfeffern. Ist der Blumenkohl gar, den Käse und die Sahne zugeben. Nüsse darüberstreuen und bei leichter Hitze durchziehen lassen. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit den Salbeiblättern bestreuen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)