

Blumenkohl mit weißer Sauce

Diese einfache und schnell gemachte Variante des Blumenkohls habe ich schon als Kind immer sehr gerne gegessen. Und meine Enkel schwärmen auch davon. Allerdings lasse ich Kräuter oder Lauchzwiebeln weg, wenn die beiden zum Essen kommen. Das mögen sie dann vielleicht mal später.

Du kannst den Blumenkohl in dieser Form zu fast allen Fleischgerichten als Beilage servieren. Auf dem Foto haben wir ihn mit weißer Sauce und Lauchzwiebeln zu rosa gebratener Entenbrust gegessen – sehr lecker!

Das brauchst du dazu:

- 1 Kopf Blumenkohl
- 60 g Mayonnaise
- 60 g Crème fraîche
- 60 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat
- 2 – 3 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch) oder in feine Ringe geschnittene Lauchzwiebeln



Und so machst du's:

- Blumenkohl putzen und in kleine Röschen zerteilen, kalt abwaschen.
- In kochendes Salzwasser geben und in ca. 15 Minuten gar kochen.
- Durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen.
- Mayonnaise mit Crème fraîche und Sahne zu einer glatten Sauce verrühren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebener Muskatnuss und einer Prise Zucker abschmecken.
- Kräuter oder Lauchzwiebeln unterrühren.
- Den Blumenkohl in eine Schüssel füllen und die Sauce darübergeben.