

Rosenkohl mit Frischkäse-Senf-Soße

Für 4 Portionen:

800 g Rosenkohl	Salz	200 ml Gemüsebrühe
150 g Frischkäse	1 Msp. Speisestärke	1 EL Senf (körnig)
1 EL Senf (mittelscharf)	Zitronensaft	Pfeffer (weiß)
2 Schalotten	2 EL Butter	

Den Rosenkohl waschen, putzen, große Röschen halbieren, beim Rest den Strunk kreuzweise einschneiden. In Salzwasser 10-12 Minuten mit leichtem Biss gar kochen.

Für die Sauce die Brühe mit dem Frischkäse, Stärke und Senf unter Rühren aufkochen lassen. Sämig köcheln lassen und nach Bedarf noch ein wenig Brühe ergänzen. Mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten schälen und in Ringe schneiden. In einer heißen Pfanne in der Butter glasig anschwitzen. Den gut abgetropften Rosenkohl zugeben und zusammen goldbraun braten. Die Sauce in tiefe Teller geben, den Rosenkohl mit den Schalotten darauf anrichten und servieren.

NN am 09. Oktober 2020