

Rahm-Rosenkohl

Für 4 Personen

500 g Rosenkohl Wasser und Milch 1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche Salz, Pfeffer, Muskat

Den Rosenkohl putzen, waschen und vierteln. In einen Topf geben und mit Milch und Wasser knapp bedecken. Rosenkohl ca. 10 Minuten ganz weich kochen und anschließend mit dem Mixstab grob pürieren. Butter und Crème-fraîche untermischen und das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 20. November 2008