

Rosenkohl in Senfsoße

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 500 g frischer Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Brühe (ich nehme immer das Kochwasser vom Rosenkohl)
- 100 gr. Frischkäse
- 2 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Etwas frische Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Den Rosenkohl putzen, halbieren und in Salzwasser bissfest kochen. Das Kochwasser aufheben!
2. Danach abtropfen lassen.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Öl glasig dünsten.
4. Mit der Brühe ablöschen, Senf und Frischkäse einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Rosenkohl dazugeben und vermengen.
6. Die Soße kurz einkochen lassen, bis sie schön cremig ist.
7. Mit Petersilie garnieren.

TIPP: