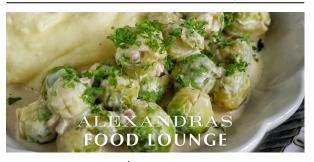
## www.alexandrasfoodlounge.com

## Rosenkohl in Senfsoße

Personen: 4 Zeit: 30 Minuten



## ZUTATEN:

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

## ZUBEREITUNG:

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