



Blumenkohl mit Kräuter-Kartoffeln

Zutaten

1 Blumenkohl

1kg Kartoffeln

1 Bund Petersilie

Mehl

Butter

Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, salzen und aufkochen lassen. Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Den Struck der Röschen in Kreuzform mit einem kleinen Messer einstechen. Blumenkohl waschen und im kochenden Wasser ca. 10-15 min bissfest kochen. Das Blumenkohlwasser auffangen; dieses wird für die Blumenkohlsoße verwendet.

Blumenkohl ggf. bis zum Servieren im vorgeheizten Backofen bei ca. 70 Grad warm halten.

Für die Blumenkohlsoße die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einrühren und hellgelb anschwitzen. Blumenkohlwasser nach und nach dazu gießen und ständigiterrühren damit die Soße nicht ansetzt und sich keine Klümpchen bilden. Ca. 5-6 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Sahne verfeinern. Den Blumenkohl in einer Schüssel anrichten und mit der Soße übergießen.

Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einen Topf mit kaltem Wasser geben, salzen, aufsetzen und aufkochen. Im kochenden Wasser ca. 30-40 min garen. Abschütten und ausdampfen lassen. Petersilie grob hacken. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die Kartoffelstücke hinzu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln farblos durch die Pfanne schwenken. Vor dem Anrichten mit Petersilie bestreuen.