



Rosenkohl in Nußsauce

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

500g Rosenkohl, 1/4l Wasser, 3 geh. EL Roggen, 40g Walnußkerne, 50g Butter, 1/8l Milch, 1/8l Sahne, 100g Goudakäse, Muskat, Kräutersalz, frische Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

1. Den Rosenkohl putzen, waschen und mit 1/8l Wasser in knapp 15 min gar dämpfen. Inzwischen den Roggen mittelfein mahlen, die Nüsse reiben. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen.
2. Den Rosenkohl und die Nüsse ins heiße Fett geben und unter Rühren etwas anrösten. Mit 1/8l Wasser, der Milch, der Sahne und der restlichen Kochflüssigkeit den Rosenkohl ablöschen, umrühren und etwa 3 min kochen lassen.
3. Den Käse grob reiben und das Muskat zufügen. Die Sauce mit Kräutersalz und Kräutern abschmecken. Den Rosenkohl in einer Schüssel anrichten und mit Sahne übergießen.

TIPP: Dazu passen Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Pellkartoffeln.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.