

Rosenkohlherzen mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Rosenkohlherzen – 1 kg Kartoffeln – 2 Zwiebeln – 1 Knoblauchzehe – 200 ml Sahne – Gemüsebrühe – Salz – Muskat – Mehl – 30 g Butter

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, abbürsten und in kochendem Wasser garen
- Die Rosenkohlherzen putzen (gelbe Blätter und grobe Stiele entfernen) und bei Bedarf etwas kleiner schneiden. Dann in einem geschlossenen Topf in etwas Gemüsebrühe kochen bis sie gar sind
- Das Kochwasser abgießen und aufbewahren
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Butter in einem weiteren Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten
- Etwas Mehl hinzugeben und unter Rühren nach und nach das Kochwasser zugießen. Immer wieder aufkochen lassen
- Zum Schluss die Sahne unterrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken (Wenn die Sauce zu flüssig ist, mit etwas Speisestärke andicken). Noch einmal aufkochen lassen und zusammen mit den Kartoffeln und den Rosenkohlherzen servieren

Wir wünschen guten Appetit!

