

Romanesco in Käsesauce mit Salzkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 Romanesco – 1 kg Kartoffeln – Salz – Pfeffer – etwas abgeriebene Zitronenschale – 150 g Bergkäse – 0,2 l Milch – 1 Knoblauchzehe – ½ Bund Petersilie – Muskatnuss – 1 TL Gemüsebrühe – 2 EL Mehl – 2 Zwiebeln – 2 EL Butter

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen
- Den Romanesco waschen und im Ganzen in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ebenfalls garen
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln, Käse reiben
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Wenn der Romanesco gar ist, aus dem Wasser nehmen und warm stellen. Den Sud aufbewahren
- Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen
- Mehl unter Rühren zufügen und etwas von dem Romanesco-Sud mit einem Schneebesen unterrühren. Aufkochen lassen
- Milch und Gemüsebrühe ebenfalls unter Rühren zufügen. Aufkochen lassen und so lange Sud zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Einige Minuten köcheln lassen
- Den Topf vom Herd nehmen und den Käse zugeben und schmelzen lassen
- Die Sauce mit Muskat, geriebener Zitronenschale, Pfeffer und evtl. Salz würzen
- Romanesco in einer Schüssel anrichten und mit Käsesauce übergießen. Die Kartoffeln mit Petersilie bestreuen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

