

Blumenkohl-Eier-Ragout mit Kapern

Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl – 2 Eier – 500 g Möhren – 1 Zwiebel – 1 EL Mehl – 1-2 EL Butter – 125 ml Sahne – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 2 TL Kapern

Zubereitung:

- Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen, in kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen
- Die Blumenkohlröschen herausnehmen und beiseite stellen, das Kochwasser aufbewahren
- Eier wachsw weich kochen, schälen und in Spalten schneiden. Ebenfalls beiseite stellen
- Möhren und Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel- und Möhrenwürfel darin andünsten
- Mit 0,5l Blumenkohlwasser ablöschen und köcheln lassen bis die Möhren gar sind
- Mehl in der Sahne verquirlen und unter Rühren im Gemüse aufkochen lassen
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Blumenkohl, Kapern und Eier zufügen und noch einmal erwärmen
- Dazu passen Kartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

