

Blumenkohl in Senfsauce

Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl – Salz – 4 Eier – 2 Zwiebeln – 30 g Mehl – 0,5 l Gemüsebrühe – 2 EL mittelscharfer Senf – Pfeffer – 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Blumenkohl putzen und waschen, dann in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen
- Die Eier 8 Minuten kochen und abschrecken
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten
- Das Mehl darüber streuen und unter Rühren anschwitzen.
- Nach und nach die Gemüsebrühe unter ständigem Rühren zugeben, immer wieder aufkochen lassen bis die gewünschte Saucen-Konsistenz erreicht ist
- Bei milder Hitze etwa 10-12 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren
- Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Senf würzen
- Eier pellen und halbieren
- Schnittlauch waschen, trocknen und klein schneiden
- Blumenkohl abtropfen lassen, mit den Eierhälften auf einer Platte anrichten, die Sauce darüber gießen und mit Schnittlauch bestreut servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln

Wir wünschen guten Appetit!

