

## Blumenkohl mit Käsesauce

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl – 20 g Butter oder Margarine – 1 Zwiebel – 3-4 EL Mehl – 150 g Kräuterfrischkäse – 4 EL Weißwein – 1 EL Zitronensaft – frische Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch...) – 1 TL Gemüsebrühe

### Zubereitung:

- Blumenkohl putzen, waschen und als Ganzes in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken
- Wenn der Blumenkohl gar ist, herausnehmen und warm stellen
- Vom Kochwasser 250 ml aufheben und 1 TL Gemüsebrühe hineinrühren
- Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten
- Unter Rühren das Mehl zugeben, kurz anschwitzen lassen und mit dem Kochwasser übergießen. Dabei ständig weiter rühren und aufkochen lassen
- Vom Herd nehmen, Kräuterfrischkäse unterrühren und mit Weißwein, Zitronensaft und den Kräutern abschmecken
- Die Sauce über den Blumenkohl gießen und servieren
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

