

Blumenkohl-Möhrengemüse in Senf-Sahne

Zutaten für 4 Portionen:

1 Blumenkohl – 600g Möhren – 2 Zwiebeln – 40g Butter – 3-4 EL Senf – 250ml Milch – 250 ml Sahne – Kräutersalz – Pfeffer
– ½ TL Kurkuma – 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

- Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in wenig Salzwasser 6-10 Minuten bissfest garen
- Möhren schälen und grob raspeln
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Möhren darin andünsten
- Blumenkohl zugeben und mit dünsten
- Milch, Sahne und Senf verrühren und zum Gemüse geben
- Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken
- Mit der gehackten Petersilie bestreut servieren
- Dazu passt Kartoffelpüree

Wir wünschen guten Appetit!

