

aus `Einfach Gote`

Blumenkohlpüree

4 Portionen

Zutaten

1 Blumenkohl (1 kg), 300 g mehlig kochende Kartoffeln, 2 Esslöffel Butter, 200 g Schmand, 1 Esslöffel Butterschmalz, 2 Teelöffel Salz, Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung

1. Blumenkohl putzen, Strunk großzügig rausschneiden, alles in kleine Röschen zerteilen
2. Blumenkohlröschen bis auf 2 große im Salzwasser 20 Minuten weich kochen
3. Kartoffeln schälen und ebenfalls im Salzwasser gar kochen
4. die rohen Blumenkohlröschen fein hacken und beiseite stellen
5. Blumenkohlröschen mit den Kartoffeln zusammen stampfen, Butter zugeben, salzen, und mit Muskatnuß abschmecken.
6. den Schmand nun unter das Püree ziehen, so daß es cremig, aber nicht zu flüssig ist
7. parallel dazu die rohen Blumenkohlröschen bei nicht zu großer Hitze im Butterschmalz anbräunen
8. die Blumenkohlbrösel leicht salzen und über dem Püree dekorieren

Zeitbedarf

45 Minuten

dazu paßt

Braten bei niedriger Temperatur, Roulade

