

Blumenkohlpüree



Zutaten für vier Personen:

600 g Blumenkohl

120 g Doppelrahmfrischkäse

1 EL Butter

Salz, Pfeffer und Muskat nach Belieben

1. Blumenkohl waschen und in Röschen schneiden. In gesalzenem Wasser ca. 15 min kochen, alternativ ca. 20 min dämpfen. In einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, Frischkäse und Butter einrühren, mit Salz und Muskat würzen.

3. Mit einem Servierring anrichten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, Blumenkohl, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.06.2017