

Rosenkohl-Rahmgemüse

Cremiges Rosenkohlgemüse in einer würzig-pikanten Soße aus Sahne, Senf, Petersilie und Gewürzen. So entfaltet das Wintergemüse sein volles Aroma und schmeckt besonders lecker – herzhaft und perfekt für kalte Tage.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 3 – 4 Personen

750g Rosenkohl

1 Zwiebel

1 EL Butter (ggf. laktosefrei)

100g Sahne (ggf. laktosefrei)

50ml Gemüsebrühe

1 TL mittelscharfer Senf

1 Prise Rohrohrzucker oder ein anderes Süßungsmittel

1 Spritzer Zitrone

1 EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

1. Den Rosenkohl putzen und dabei alle dunkelgrünen Blättchen entfernen, damit der Rosenkohl nicht bitter schmeckt! Rosenkohl in Salzwasser etwa 8 – 10 Minuten bissfest kochen. Anschließend abgießen und beiseitestellen.

2. Die Zwiebel klein würfeln.

3. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben und unter rühren dünsten.

4. Sahne, Gemüsebrühe, Senf, Rohrohrzucker, Zitrone und Petersilie zugeben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Rosenkohl zugeben und erwärmen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen.
Sahne durch Cashew-Cuisine austauschen.



