



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Blumenkohlpüree

für 4 Portionen

Zutaten

- 1 kg Blumenkohl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Gemüsebrühe
- 4 EL Butter
- 2 EL Schmand
- 50 g Parmesan
- 1/2 TL Muskat
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, weiß
- 50 g Haselnusskerne, gemahlen
- 1/2 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

Blumenkohl von Blättern und Strunk befreien, in Röschen abteilen, in einem Sieb waschen und grob zerkleinern. Blumenkohlröschen in einem Topf mit ausreichend kochendem Wasser unter Zugabe von Salz und Zucker für 18-20 Minuten garkochen. Blumenkohl abgießen und dabei 100 ml Kochwasser auffangen. Gemüsebrühe einrühren. Blumenkohl mit 2 EL Butter, 2 EL Schmand und geriebenem Parmesan unter Zuhilfenahme eines Pürierstabs cremig pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Haselnusskerne dazugeben und für 2 Minuten rösten. Gelegentlich schwenken. Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken. Blumenkohlpüree mit gerösteten Haselnüssen und frischer Petersilie garniert servieren..