

Rosenkohl mit Parmesansauce und Kartoffeln



Zutaten

75 g Parmesan, in Stücken
500 g Wasser
1 ½ TL Salz
800 g Rosenkohl, geputzt
750 g Kartoffeln, festkochend, in mundgerechten Stücken
100 g Sahne
30 g Mehl
1 Prise Pfeffer
2 Prisen Muskat

Zubereitung

Parmesan 10 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen.
Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen, Rosenkohl einwiegen, Varoma verschließen und 10 Minuten / Varoma / Stufe 1 vorgaren.
Varoma abnehmen, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen, Varoma mit dem Rosenkohl wieder aufsetzen und 18 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.
Varoma und Gareinsatz zur Seite stellen.
Mixtopf leeren und Garflüssigkeit dabei auffangen.
270 g Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser aufgefüllt), Sahne, 50 g Parmesan, Mehl, Pfeffer und Muskat in den Mixtopf geben, 3 Minuten / 100°C / Stufe 2.5 aufkochen und abschmecken.
Rosenkohl und Kartoffeln zusammen in eine Schüssel geben und die Sauce darübergeben.
Mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

Quelle: www.cookidoo.de

Anmerkung

Statt Rosenkohl kann man auch Blumenkohl, Romanesco, Brokkoli, Kohlrabi oder Gemüse nach Wahl verwenden. Evtl. dann auf die Garzeit achten.

Die Soße passt auch gut zu Spargel.

