

# 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](http://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.

