



Rezept für Rosenkohl in Nusssoße

- | | |
|-------------------|---|
| 500 g Rosenkohl | putzen und in ca. |
| 125 ml Salzwasser | gar dämpfen. |
| 3 EL Roggen | grob schroten, |
| 40 g Walnüsse | grob reiben. |
| 50 g Butter | in einem Topf erhitzen, darin den Roggenschrot und die Nüsse unter Rühren anrösten. Mit |
| 125 ml Wasser, | |
| 125 ml Milch, | |
| 125 ml Sahne | und dem Kochwasser vom Rosenkohl ablöschen, ca. 3 Min. kochen lassen. |
| 100 g Käse | reiben und in die Soße rühren. Mit |
| Muskatnuss | -gerieben- sowie |
| Kräutersalz | würzen. |
| 1 Bund Petersilie | hacken und unterrühren. Den Rosenkohl mit der Soße anrichten. |