Rezept

Kartoffel-Blumenkohl Pfanne in Kresse-Sahne-Soße

Zutaten für ca. 2 Portionen: Arbeitszeit: ca. 15 min
- 1 Blumenkohl
- 500g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Schale Kresse
- 100g Schmelzkäse
- 1MSP Wasabi oder Meerrettich
- 1 TL Senf
- 1 TL Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 200g Sahne
- Muskat
- Salz und Pfeffer

Die Kartoffel schälen und in einem Topf mit Salzwasser vor garen, nur nicht zu weich kochen sondern noch schön bissfest abgießen, dann etwas abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Blumenkohl putzen und in einzelne Röschen teilen, dann ebenfalls in einem Topf mit Salzwasser vor garen, für den Geschmack gern noch ein Teelöffel Gemüsebrühe zu dem Salzwasser geben.
In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Einen größeren Tiegel vorbereiten und etwas Butter darin zerlassen. Die Zwiebel kann schon angeschwitzt werden, dann die vorgegarten, abgegossenen Blumenkohlröschen hinzugeben. Die Kartoffelstücke ebenfalls in den Tiegel geben und alles gut durchschwenken bis es eine schöne goldene Farbe bekommt.
Die Sahne da gießen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Dann etwas Schmelzkäse dazu geben und zerlassen. Wenn die Soße nun schon etwas eingekocht ist einen Teelöffel Senf unterrühren und eine Messerspitze Wasabi oder Meerrettich. Zum Schluss die Kresse schneiden, waschen und einstreuen.
Guten Appetit!