

ROMANESCO MIT CREMIGER KÄSESAUCE UND SALZKARTOFFELN



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Romanesco
- 500ml Milch
- 30g ger. Käse
- 1 EL Frischkäse
- 1 EL gekörnte Brühe
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 4 festkochende Kartoffel

Zubereitung:

Die Blätter des Romanesco entfernen und den Kopf in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Danach beides warmstellen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darin mit anschwitzen und mit etwas Milch abgießen. Kräftig mit einem Schneebesen umrühren. Die Milch solange hinzufügen und immer wieder kräftig umrühren bis 500ml Milch eingerührt wurden und die Soße sämig ist. Die Soße unter ständigem rühren mit Brühepulver würzen und anschließend den Frischkäse und den geriebenen Käse einrühren und schmelzen lassen. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße mit dem Romanesco und den Salzkartoffeln servieren.