Romanesco mit Salzkartoffeln und Käsesauce

Noch ein Rezept für eine Beilage zum Schnitzel gesucht? Wie wäre es z.B. mit einem milden Romanesco mit Salzkartoffeln und Käsesauce? Einfach mal ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Blumenkohl ((Romanesco))
500 ml	Milch
40 g	Käse (geriebenen)
1 EL	Frischkäse
1 EL	Brühe (gekörnte)
1 EL	Butter
2 EL	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Kartoffeln (festkochende)

Zubereitung

1. Für den Romanesco mit Salzkartoffeln und Käsesauce reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Romanesco von den Blättern befreien und im Ganzen im kochenden Wasser ca. 10 Minuten garen.

2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln. Den Käse reiben. Den Romanesco aus dem Wasser heben und warm stellen. Die Kartoffeln in dem kochenden Wasser ca. 20 Minuten garen.

3. Währenddessen die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und anschwitzen lassen. Sofort mit etwas Milch ablöschen und kräftig verrühren, bis sich die Milch mit dem Mehl verbunden hat.

4. Diesen Vorgang wiederholen, bis die komplette Milch eingerührt ist und die Sauce eine schöne sämige Konsistenz bekommen hat. Das Brühepulver und den Frischkäse unterrühren.

5. Den geriebenen Käse hinzufügen und unter Rühren komplett schmelzen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Romanesco und der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Den Romanesco mit Salzkartoffeln und Käsesauce mit etwas Muskat und/oder frisch gehackter Petersilie verfeinern.