Kohlsprossen in Senfsauce

Mit diesem einfachen Rezept gelingen dir Kohlsprossen in Senfsauce, eine cremige und aromatische Gemüsebeilage, die besonders in der kalten Jahreszeit für köstlichen Genuss sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Kohlsprossen (Rosenkohl)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
100 g	Doppelrahmfrischkäse
2 Stk.	Knoblauchzehe
150 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Senf
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Um **Kohlsprossen in Senfsauce** zuzubereiten, zuerst die Kohlsprossen putzen und die äußeren Blätter entfernen. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein zerschneiden. Die Kohlsprossen in reichlich Salzwasser etwa 10 Minuten garen, bis sie bissfest sind. Anschließend abgießen und beiseitestellen.

2. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Den Doppelrahmfrischkäse, Senf und eine Prise Muskat hinzufügen und gut verrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf etwas Speisestärke einrühren, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Nun die gekochten Kohlsprossen in die Senfsauce geben und vorsichtig vermengen, damit sie nicht zerfallen. Zum Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken und kurz ziehen lassen.

Tipp

Die cremigen Kohlsprossen in Senfsauce schmecken besonders gut mit Salzerdäpfeln, Kartoffelpüree oder gebratenem Fleisch. Auch als vegetarische Beilage zu Knödeln sind sie eine ausgezeichnete Wahl.