

Rosenkohl in Parmesansahne

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Rosenkohl
- 75 g Parmesan (Stück)
- 100 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- 1) Rosenkohl putzen, Strunk kreuzweise einschneiden, waschen, in kochendem Salzwasser 18-20 Minuten garen.
- 2) Parmesan reiben.
- 3) Rosenkohl abgießen, zurück auf den Herd stellen.
- 4) Sahne zugießen. Gut 2/3 Parmesan einrühren.
- 5) Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 6) Anrichten, mit restlichem Parmesan bestreuen.