



Blumenkohl mit Paprikasauce

Für 4 Personen

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 mittelgroßer Blumenkohl
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Crème fraîche
- Salz
- 1 Prise Chilipulver
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

Zur Abwechslung wird hier einmal der Blumenkohl im ganzen über Wasserdampf gegart und mit einer milden, lachsroten Sauce übergossen. Das Besondere an der Sauce: Die ganzen Paprikaschoten werden im Ofen gebacken, abgezogen und dann püriert.



1. Die ganzen Paprikaschoten im Ofen auf dem Rost 20 Minuten backen, bis die Haut sich schwarzbraun verfärbt und Blasen wirft. Paprikaschoten etwas abkühlen lassen. Haut abziehen, Stielansatz, Scheidewände und Kerne entfernen.
2. Vom Blumenkohl die großen, grünen Blätter und den herausragenden Strunk entfernen. Die ganze Blumenkohlrose zugedeckt in einem Siebeinsatz über Wasserdampf in ca. 20 Minuten garen.
3. In dieser Zeit die Sauce zubereiten: Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin zuerst andünsten, dann unter Rühren goldgelb braten. Zwiebeln mit Paprika und Crème fraîche im Mixer oder mit dem Mixstab fein pürieren, mit Salz und Chili abschmecken.
4. Blumenkohl auf einer Platte anrichten, mit Paprikasauce übergießen und mit Petersilie bestreuen.