

Vegetarische Rezepte

Blumenkohl Mit Bärlauch

Anzahl: 4 -6 Portionen

Gattung: Gemüse, Vegetarisch

1	Blumenkohl	5	mittelgr. Rote Bete
1	Zitrone	1	Teel. Kümmel
200 g	Bärlauch	2	Teel. Salz
1 cup	Olivenöl	1	Teel. Schwarze Pfefferkörner
	Etwas Salz und Zucker	50 g	Butter

Blumenkohl putzen und im ganzen in Salz-Zitronenwasser gar kochen. Zitronensaft ins Wasser drücken, Frucht mitkochen. Rote Bete mit Kümmel, Salz und Pfeffer in Wasser gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden, dann in brauner Butter schwenken.

Für das Bärlauchpesto den Bärlauch säubern, trocknen und vom Stiel befreien, dann in einen Mixer geben und nach und nach mit Olivenöl aufmixen, mit einem Hauch Zucker und Salz würzen.

Nun Rote Bete auf eine Platte geben, den ganzen Blumenkohl darauf setzen und mit dem Pesto übergießen.

Dazu Kartoffelpüree servieren. Dazu passt ein frischer Weißwein.

Dieses Gemüse schmeckt warm sowie lauwarm sehr lecker.