

Rezept Blumenkohl in weißer Sauce

Zutaten:

1 Blumenkohl
1 Portion Béchamelsauce
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Blumenkohl waschen, putzen und ausschneiden.
Die Béchamelsauce bereiten.

Den Blumenkohl in gesalzenem, kochendem Wasser ca. 15 min blanchieren.

Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Sauce übergießen.
Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)