



Rosenkohlspitzen

4 Portionen

800 g Rosenkohlspitzen

200 g Crème fraîche

100 ml Milch

Salz

Muskat

- Rosenkohlspitzen halbieren, den Strunk entfernen und nicht zu fein schneiden

Rosenkohlspitzen in reichlich Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren. Danach kalt abschrecken. In der Zwischenzeit die Crème fraîche erhitzen und etwas Milch zugeben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Den Kohl zugeben, umrühren und abschmecken.