



KÄSE-SAHNE-SAUCE FÜR GEMÜSE

Zutaten:

750g Brokkoli, Rosenkohl, Blumekohl – oder was einem sonst so schmeckt!
250g Sahne (eventuell Kochsahne fettreduziert)
50g geraspelter Goudakäse
2 EL (oder mehr) Reisgewürz von Gourmet Flamand
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Das Gemüse in kochendem Salzwasser garen, aber bitte nicht verkochen lassen. Inzwischen die Sahne aufkochen, den Käse unter Rühren einschmelzen lassen mit Reisgewürz würzen, eventuell mit Pfeffer und Salz oder noch etwas mehr Reisgewürz abschmecken.

Das Gemüse in eine Schüssel geben und die Sauce darüber gießen. Natürlich kann man auch alles einzeln auf den Tellern anrichten – hier ist der Phantasie keine Grenze gesetzt.