



Blumenkohl mit Eiersauce

*1 Blumenkohl, 2 rohe Eigelb, 3 hartgekochte Eier, Salz & Pfeffer,
Zucker, 80 g Butter, Zitronensaft, 4 El gehackte Petersilie*

Blumenkohl putzen, den Strunk mehrmals mit dem Messer tief einstechen. 3 l Wasser mit etwas Salz, Zucker und 1 Tl Zitronensaft aufkochen. Den Kohl zugeben. ca. 15 – 20 min garen und anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Warm halten! Die gekochten Eier würfeln und mit geschmolzener Butter, Kräutern und 3 El Zitronensaft leicht erwärmen. Eigelb hineinrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den heißen Blumenkohl gießen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren. Dazu passen Putenschnitzel und Salzkartoffeln. (*Zubereitungszeit ca. 30 min*)