Blumenkohl mit Eier-Kräuter-Soße für 4 Personen

1 Blumenkohl	in Röschen zerteilen, in einen Topf geben und mit
Wasser	und
50 ml Milch	knapp bedecken.
	Salzen und zum Kochen bringen. In 5 - 8 Min. gar kochen.
	In einen 2. Topf
4 El. Butter	zerlassen,
4 El. Mehl	einrühren und eine hellbraune Einbrenne (Mehlschwitze) machen.
	Mit
250 ml Gemüsebrühe	unter Rühren aufgießen.
	Zum Kochen bringen und einige Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann von der Platte nehmen.

100 ml Schmand,
Curry,
1 El. Gartenkräuter-Gewürzmischung zugeben und verrühren.

4 Eier hart gekocht	vierteln und zugeben.
	Mit
Salz & Pfeffer	abschmecken.
	Blumenkohl auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen.

Gärtnerei Kronacker • Tel: 04793-3414 • Fax: 04793-953328
buero@gaertnerei-kronacker.de • www.gaertnerei-kronacker.de