

Blumenkohl mit Eier-Kräuter-Soße für 4 Personen



1 Blumenkohl
Wasser
50 ml Milch

in Röschen zerteilen, in einen Topf geben und mit
und
knapp bedecken.

Salzen und zum Kochen bringen. In 5 - 8 Min. gar kochen.

4 El. Butter

In einen 2. Topf
zerlassen,

4 El. Mehl

einrühren und eine hellbraune Einbrenne (Mehlschwitze) machen.

250 ml Gemüsebrühe

Mit
unter Rühren aufgießen.

Zum Kochen bringen und einige Minuten unter Rühren köcheln
lassen, dann von der Platte nehmen.

100 ml saure Sahne,
Curry,

1 El. Gartenkräuter-Gewürzmischung zugeben und verrühren.

4 Eier hart gekocht

vierteln und zugeben.

Salz & Pfeffer

Mit
abschmecken.

Blumenkohl auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen.