

## 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.