



Unsere Rezeptempfehlung zur BioBox KW18

Spitzkohl mit Zitronen-Schmand-Sauce

Zutatenliste:

1 Spitzkohl
1 l Gemüsebrühe
20 g Butter
15 g Mehl
100 g Schmand
1/2 TL Kümmel (ganz)
2 TL getr. Basilikum
fein abgeriebene Schale
einer Zitrone
Kräutersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Kohl putzen, vierteln und in 800 ml Gemüsebrühe bei mittlerer Hitze 5-7 Min. kochen, herausnehmen und abgedeckt warm halten.

Butter erhitzen, Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Mit der restlichen Brühe ablöschen. Schmand und Kümmel unterrühren und 5-7 Min. kochen. Basilikum und Zitronenschale in die Sauce geben, salzen, pfeffern und pürieren. Die Spitzkohlviertel auf Tellern anrichten und mit der Sauce sofort servieren.