



ROSENKOHLBLÄTTER IN SAHNE-PORTWEIN-SAUCE

Zutaten:

500g Rosenkohl
250g Sahne
4cl weißer Portwein
50g Butter
Pfeffer / Muskatnuss

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, waschen, in einzelne Blättchen zerteilen. Salzwasser aufkochen. Rosenkohlblätter etwa 1 Minute blanchieren, abgießen, abtropfen lassen. Die Sahne in einen hohen Topf geben und den Portwein und die Butter hinzufügen. Zum Kochen bringen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Etwas einkochen lassen. Rosenkohlblätter in die Sahnesauce geben, sofort servieren.