

Blumenkohl aus dem kleinen runden Zaubermeister

Zutaten:

1 kleiner Blumenkohl
150 ml. Gemüsebrühe

Topping: Butter und Semmelbrösel



Zubereitung:

Die grünen Blätter vom Blumenkohl entfernen und den Strunk ein bisschen abschneiden, so dass der Blumenkohl in den runden Zaubermeister passt. Mit 150 ml Gemüsebrühe aufgießen.

Zaubermeister verschließen und Blumenkohl bei 190°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene im Backofen ca. 40 Min. garen.

In der Zwischenzeit etwa 50 g Butter in einer Pfanne schmelzen und ca. 2-3 Esslöffel Semmelbrösel dazu geben. Die Butter mit den Bröseln schäumen lassen und leicht bräunen. Dann die braune Butter über den Blumenkohl verteilen.

Verwendete Produkte: runder Zaubermeister, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN