BLUMENKOHLCREME MIT SCHINKENWURFELN

Zubereitung : 15 min - **Ruhen :** - - **Garen :** 30 min + 5 min - **Material :** -

---

Zutaten : 4 personen

- 1 Blumenkohl - 200 ml Crème fraîche (flüssig) - Salz und Pfeffer - 1/2 TL Geriebene Muskatnuss - 100 gr Schinkenwürfel

---

1. Den Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Das Wasser in einen Topf gießen. Die Blumenkohlröschen hineingeben, bedecken und 30 Min. garen.

2. Währenddessen die Schinkenwürfel in einer Pfanne anbraten. In der mit dem Metallmesser und dem Blendermix. versehenen Schüssel pürieren. Das Gerät laufen lassen und die Blumenkohlröschen mit ein wenig Kochwasser hinzugeben.

3. Sobald sich ein Püree gebildet hat, die Crème fraîche, die Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer hinzugeben.

4. Abschmecken und heiß servieren.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■