



KOCHKÄSE-SAHNE-SAUCE

Wie wäre es mit einer leckeren Kochkäse-Sahne-Sauce? Passt übrigens auch gut zu Grünkohl. Ihr mögt kein Grünkohl? Null Problemo, die Sauce schmeckt auch mit anderen Gemüsesorten und auch mit Fisch oder Fleisch total lecker.

ZUTATEN

Für 2 Personen

100ml Sahne

100-150g Etelser Kochkäse

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

50ml Weißwein

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

1

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit der Sahne aufgießen und den Kochkäse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2

Die Sauce passt zu jeglicher Art Gemüse. Wir haben uns für Mini Grünkohl entschieden und haben zum Verfeinern noch ein paar Granatapfelkerne und geröstete Mandeln dazu gegeben.

MEINE NOTIZEN
