

## Rezept

# Romanesco in Pfeffersahne

Ein Rezept von Romanesco in Pfeffersahne, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>2 Köpfe</b> Romanesco	Salz
<b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>200 g</b> Sahne	<b>200 ml</b> Milch
<b>200 g</b> Kräuterfrischkäse	Kräutersalz
frisch geriebene Muskatnuss	Cayenne
<b>2 - 3 TL</b> frische eingelegte grüne Pfefferkörner	<b>50 g</b> vegetarischer Hartkäse
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Den Romanesco putzen, in Röschen teilen und waschen. In Salzwasser zugedeckt in ca. 5 Min. knapp gar kochen, dann in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Weiße und hellgrüne Teile in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, dunkelgrüne in schmale Ringe.
2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Das Zwiebelweiß im Öl 1 - 2 Min. andünsten, dann die Sahne und die Milch dazugeben. Alles aufkochen und den Frischkäse einrühren. Sauce sämig einköcheln lassen, mit Kräutersalz, Muskat und Cayenne pikant würzen. Die Pfefferkörner abrausen und untermischen.
3. Den Käse reiben. Eine flache ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Röschen möglichst mit der Spitze nach oben hineinsetzen. Sauce darübergießen, den Käse darüberstreuen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min backen, bis der Käse anfängt zu bräunen. Mit den Zwiebelringen bestreuen und heiß servieren.