

Rezept

Rahm-Töpfchen

Ein Rezept von Rahm-Töpfchen, am 17.04.2024

Zutaten

300 g Blumenkohl	300 g Kartoffeln
300 ml Gemüsebrühe	4 EL Paprika-Frischkäse
Salz	Pfeffer
Paprikapulver	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen und in Mini-Röschen teilen. Den Strunk in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden.

2. Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen lassen, Kartoffeln und Blumenkohl zugeben, alles zugedeckt 10-15 Min. garen.

3. Den Frischkäse unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blumenkohl-Kartoffel-Topf auf zwei Teller verteilen und mit Paprikapulver bestäuben.