Blumenkohl kochen

Zutaten für 5 Portionen als Beilage

- 1 Blumenkohl
- Wasser
- Salz



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

- 1. Entferne die Blumenkohl Blätter und teile ihn in Röschen. Schneide auch den Strunk klein.
- 2. Wasche den Blumenkohl gründlich ab. Dafür kannst du ihn ein paar Minuten in eine Schüssel mit Wasser legen und dann abspülen.
- 3. Bring einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen.
- 4. Gib den kleingeschnittenen Strunk und 1 Minute später die Blumenkohlröschen dazu. Koche den Blumenkohl für etwa 10 Minuten. Die genaue Kochzeit hängt von der Größe deiner Röschen ab.
- 5. Gieße den Blumenkohl ab.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.