

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](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

