



polnischer  
*Blumenkohl*



center  
**Warnow Park**

# polnischer *Blumenkohl*

## *Zutaten für 4 Portionen*

1 kg Blumenkohl  
Salz  
30 g Butter

50 g Weißbrot  
1 Ei  
1 TL Petersilie

## *Zubereitung*

Ein Ei hart kochen und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Von dem Blumenkohl die eng anliegenden Hüllblätter entfernen. Den Strunk herausschneiden und den Kohl in mittelgroße Röschen zerteilen; es sollen etwa 750 g verbleiben. Unter fließendem Wasser waschen und in sprudelnd kochendem Salzwasser 10 Minuten garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und frisch geriebenes Weißbrot darin goldgelb rösten. Das Ei schälen und fein hacken, gehackten Petersilie und 1 Prise Salz zugeben. Die abgetropften Blumenkohl-röschen mit der Weißbrotmischung anrichten.

## *Mahlzeit!*

Wir ♥ Lebensmittel.