

Perlgraupen mit geröstetem Blumenkohl



12 Portionen



ZUTATEN

- 250 Graupen
- 1000 ml Gemüsebrühe
- 2 Schalotten
- 70 g Butterwürfel (kalt)
- 70 g Parmesan
- 1/2 Blumenkohl
- 200 ml Weißwein
- Olivenöl
- Salz & Zucker

ZUBEREITUNG

- Die Schalotten in Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf glasig anschwitzen, dann die Perlgraupen dazugeben und mit anschwitzen (ohne Farbe). Das ganze wird mit Weißwein abgelöscht. Anschließend nach und nach mit Brühe aufgiessen und bei mittlerer Hitze unter ständigem rühren kochen (15 min). Sobald die Perlgraupen den richtigen Garpunkt erreicht haben, nehmen wir die Graupen vom Herd und geben den geriebenen Parmesan und die kalten Butterwürfel hinzu und vermengen das ganze bis es eine schöne schlotzige Konsistenz hat. Am Ende noch mit etwas Salz, Zucker, Pfeffer und Chili abschmecken und servieren.
- Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und in einer heißen Pfanne mit Butter und Olivenöl cross anbraten. Mit etwas Brühe oder einem Schluck Wasser ablöschen und dünsten. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Viel Spaß beim nachmachen!

