



BLUMENKOHL MIT HOLLANDAISE

ZUTATEN

- ▶ 1 Kopf Blumenkohl
- ▶ etwas Salz, grob
- ▶ 1 large THOMY Les Sauces Hollandaise
- ▶ 40 g Käse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Blumenkohl putzen, waschen und die Röschen teilen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Blumenkohl zugeben und bissfest kochen. In ein Sieb abgießen.
3. THOMY Les Sauces Hollandaise nach Packungsanweisung erwärmen. Käse in die Sauce einrühren.
4. Die Hälfte des Blumenkohls in eine Auflaufform geben, mit der Hälfte der Sauce übergießen. Das restliche Gemüse und Sauce darüber verteilen. Im Backofen ca. 15 Minuten überbacken. Dazu passen Baguette oder Kartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	250 kcal
Fett	22 g
Protein	6 g

🕒 29 Minuten

⊕ 3

