



Romanesco überbacken

in der rechteckigen Ofenhexe – mittel ®

Das brauchst du dafür:

- 1 Romanesco
- 2 Eier (M)
- 1/2 Becher Sahne
- 300 g Käse (Emmentaler)

So wird´s gemacht:

- Den Kopf des Romanesco putzen und den dicken Strunk auf der Unterseite kreuzweise einschneiden.
- In Salzwasser 10 Min. garen und dann in die gefettete Ofenhexe® geben.
- 2 Eigelb, Sahne (kann auch weggelassen werden) und mit reichlich geriebenem Käse in der Nixe verrühren. Mit Muskat und weißem Pfeffer abschmecken.
- Die Sauce dekorativ um die „Türmchen“ des Romanesco gießen und alles auf **220 °Ober-/Unterhitze** backen, bis die Sauce ganz leicht gebräunt ist (nicht zu sehr, sonst trocknet der Kohl aus)

Mit Petersilienkartoffel servieren

Schmeckt super zu Fleisch, Geflügel oder Eierspeise