Überbackener Blumenkohl mit Currysauce

Tolle Farbkombination: Rot, Gelb und Weiß.

Zutaten

1 Blumenkohl
100 g Butter
125 ml Sahne
3 EL Parmesan
1 Eigelb
Kräutersalz
Pfeffer
Curry
Zitronensaft

Zubereitung

Blumenkohl in wenig Salzwasser 10 bis 15 Minuten garen. Aus der geschmolzenen Butter, Sahne, Parmesan, Eigelb, Zitronensaft und den Gewürzen in einem Topf auf lauwarmer Herdplatte eine cremige Soße schlagen. Blumenkohl in eine gefettete Auflaufform legen, mit der Sauce übergießen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C überbacken. Dazu Kartoffeln oder Kräuterreis servieren, gern mit Paprikasalat.