

# Blumenkohlgemüse

## Zutaten



1 kleiner Blumenkohl



1 Teelöffel Salz



1 Esslöffel Butter



1 Zwiebel

# Blumenkohlgemüse

## Zubereitung



Topf mit Wasser auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Salz in den Topf geben



Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und vom Strunk befreien

# Blumenkohlgemüse



Blumenkohlröschen in den Topf geben und aufkochen lassen, Deckel auf den Topf legen



Herdplatte auf kleine Stufe zurückstellen und Blumenkohl ca. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen



Salatsieb ins Spülbecken stellen



Blumenkohl abgießen

# Blumenkohlgemüse



Blumenkohl in eine Schüssel geben



Zwiebel schälen und halbieren



Zwiebel klein schneiden



Topf auf den Herd stellen

# Blumenkohlgemüse



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Butter in den Topf geben



Zwiebeln in den Topf geben und kurz andünsten



Gedünstete Zwiebeln über den Blumenkohl geben – fertig!

**Guten Appetit!**