Gemüse in Sauce

5 Min		25 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Kaisergemüse
- 1 Liter Wasser
- 1 TL Salz
- Muskat
- 200 ml Sahne (oder Milch als fettarmere Alternative)
- 40 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 1 Zwiebel (klein)

Zubereitung:

1. Koche das Kaisergemüse 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser. Genieße es dann ab, aber fange dabei das Kochwasser auf.
2. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Brate sie in einem Topf in Butter an.
3. Rühre das Mehl unter und schwitze es an. Lösche die Mehlschwitze mit der Sahne und dem Gemüse-Kochwasser ab. Rühre die Sauce gut um und lasse sie aufkochen. Schmecke sie mit Salz und Muskat ab.
4. Serviere Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei zum Gemüse in Sauce und bestreue es mit gehackter Petersilie.