

Björn Freitag: Blumenkohl-Püree mit Purple Curry und Weintrauben

 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-blumenkohl-püree-mit-purple-curry-und-weintrauben

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- 3 EL Purple Curry
- 265 g Crème fraîche
- 15 blaue Weintrauben ohne Kerne
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Glas Gemüsebrühe

Zubereitung:

Den Blumenkohl in Salzwasser ca. 20 Minuten lang weichkochen und abtropfen lassen. Dann mit Crème fraîche, Purple Curry und Gemüsefond in einen Mixer geben. Salzen, pfeffern und alles zu einer feinen Creme pürieren.

Die Trauben halbieren und in einer beschichteten Pfanne für ein paar Minuten erhitzen.

Das fertige Blumenkohl-Püree mit einem Löffel auf einem Teller anrichten und die Trauben darauf verteilen.

Rezepte: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 28.10.2016

Episode: Auf die Sauce kommt es an! Björn Freitags Saucen-Einmaleins