

## Blumenkohl-Brokkoli im Schmortopf auf Französisch



### Zutaten für 1 Portion

- 2 Eier
- 120 g Blumenkohlröschen
- 100 g Brokkoliröschen
- 60 g Porree
- 1 Zwiebel
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 junge Knoblauchzehe
- 50-60 ml Brühe
- 40-50 ml Schmand
- Butterschmalz
- 2-3 Trpf Pernot oder 20 ml Noilly Prat (franz. Wermut)
- Kümmel
- 2-3 TL Petersilie und Schnittlauch
- Salz, rosa Pfeffer

### Zubereitung

Blumenkohl und Brokkoli kurz in etwas Tafelwasser blanchieren und zur Seite stellen. Porree und Frühlingszwiebel in dünne Schrägstreifen schneiden. Zusammen mit feingewürfelten Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen.

Nach 2-3 Minuten Garzeit salzen, pfeffern und den zerstoßenen Kümmel begeben. Mit Brühe und 2 Esslöffeln Schmand ablöschen. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Brokkoli- und Blumenkohlröschen in gewünschter Größe dazu geben. Alles vermischen, mit Pernod oder Noilly Prat abrunden und ziehen lassen.

Restlichen Schmand und Eier verquirlen und unter das Gemüse rühren. Alles für 10 Minuten leicht köcheln. Dann auf einem Teller anrichten und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

### Rezeptvariation

Anstelle von Schmand kann saure Sahne verwendet werden. Statt durch Pernod oder Wermut kann das Gericht seine typisch französische Note durch das Würzen mit frisch gemahlenem Anis bekommen.

