
Pudim de Couve Flor - Blumenkohl-Pudding

Gericht für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

- 1 kg Blumenkohl
- 1 Lorbeerblatt
- Butter oder Margarine
- 50g geriebener Parmesankäse
- 5 Eier
- Salz
- evtl. geriebene Muskatnuss

Für die Mehlschwitze:

- 50g Butter oder Margarine
- 2 Essl. Mehl
- 1/2l Milch
- Salz

Zubereitung:

Blumenkohl in Röschen zerteilen, waschen in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt Weichkochen. Gut abtropfen lassen und anschließend durch ein Sieb passieren. Butter schmelzen, den pürierten Blumenkohl dazugeben und glatt rühren.

In einem weiteren Topf aus Butter, Mehl und Milch eine Mehlschwitze zubereiten. Mit Salz würzen. Diese unter den Blumenkohl-Püree mischen, geriebenen Käse zufügen und eventuell mit einer Prise Muskatnuss abschmecken. Nach und nach die Eier unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Diese in eine eingefettete feuerfeste Form geben und bei mittlerer Hitze (200°) im Backofen ca. 45 Minuten backen, bis die Creme gleichmäßig goldbraun ist.

Variante:

Wenn Sie den Pudding in ein Soufflé verwandeln möchten, so rühren Sie zunächst nur die Eigelbe in die Masse und ziehen das steif geschlagene Eiweiß zum Schluss vorsichtig unter die Creme.

Quelle: www.brasilien.de/volk/kueche/rezepte/gemuese/couvepu.asp