

Liebe Köch\*innen,

ein Kunstwerk der Natur ist der Romanesco! Mathematiker beschäftigen sich mit dem grünen Blumenkohl im Sinne von Fraktalen und Fibonacci-Zahlen, Esoteriker mit der heiligen Geometrie und ich mit den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen und dem Geschmack! Deshalb bereite ich den Romanesco eigentlich nur im Ganzen, gedämpft mit einer Mandel-Käsesoße, zu.

Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln als Beilage – und schon kann man sich am Tisch die Fraktale schmecken lassen und dabei die kleinsten Röschen zählen.



Guten Appetit wünscht,  
Jutta Baumann

## Zutaten:

- Blumenkohl Romanesco
- etwas Salzwasser
- 100 g Mandeln
- 100 g Käse
- Salz
- etwas Sojasoße
- 4 Eier
- 200 g Sahne
- Kräuter

## Zubereitung:

Blumenkohl Romanesco putzen, in wenig Salzwasser dämpfen bis er bissfest ist. Mandeln und Käse fein reiben, mit Eiern und Sahne verrühren. Mit Salz und Sojasoße abschmecken. Etwas Blumenkohlwasser zugeben. Im Topf einige Male aufkochen lassen – dabei immer mit dem Schneebesen rühren! Es entsteht eine leckere, cremige Soße. Romanesco anrichten, mit Soße und feingeschnittenen Kräutern servieren.