

Cremige Knoblauch-Drillinge



Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Drillinge
- 6 EL Parmesan (gerieben)
- 6 Knoblauchzehen
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- etwas Muskatnuss
- 3 EL Butter
- 500 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 TL Salz
- 1 TL Petersilie (glatt & gehackt)

Zubereitung:

Die Drillinge waschen, trocknen und jeden Drilling in 3 Teile schneiden.

Dann in einem großen Topf reichlich Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen, die vorbereiteten Drillinge hinzugeben und für etwa 18 Minuten kochen; danach abgießen, kalt abschrecken und zur Seite stellen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den gehackten Knoblauch hinzufügen und mitgaren, bis er aromatisch duftet. Dann das Mehl zum Knoblauch in die Pfanne geben und gut verrühren.

Nach und nach die Milch einrühren, sodass eine cremige Sauce entsteht. Dann Gemüsebrühepulver, Muskatnuss, Pfeffer und restlichen Teelöffel Salz zugeben und die Sauce unter Rühren aufkochen lassen. Jetzt nur noch den Parmesan und Sahne unterarbeiten, bis eine cremige Sauce entsteht. Zum Abschluss die Drillinge unterheben und alles nochmals kurz erwärmen, dann mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp:

Die Cremigen Knoblauch-Drillinge sind eine tolle Beilage zu Spargel, Lachs, diversen Gemüsen oder auch Kurzgebratenem.