



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Spitzkohl mit Frischkäse-Senf-Sauce



#### Zutaten für 2 Personen

2 BEHR'S Dampfgenuss Spitzkohl  
150 g getrocknete Aprikosen  
60 g Walnüsse

Für die Sauce:

160 g Frischkäse  
6 EL Milch  
3 TL Dijonsenf  
2 EL Ahornsirup  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

---

#### Zubereitung:

Den BEHR'S Dampfgenuss Spitzkohl nach Packungsanweisung in der Mikrowelle zubereiten. In der Zwischenzeit die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden und die Walnüsse grob hacken.

Für die Frischkäse-Senf-Sauce den Frischkäse mit Milch, Dijonsenf und Ahornsirup gut verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spitzkohl jeweils halbieren und auf zwei Tellern anrichten. Die Frischkäse-Senf-Sauce, die getrockneten Aprikosen und die Walnüsse darüber geben.

Guten Appetit!

Tipp: Wer die Sauce warm genießen möchte, kann diese kurz in der Mikrowelle erwärmen.