

Broccoli mit Scamorza



Zutaten

1 kg Broccoli (normalerweise 2 Stück)
Olivenöl, Salz, Pfeffer
50 g Mandelblättchen
50 ml Schlagsahne
50 g geräucherter Scamorza-Käse

Dauer der Zubereitung: 10 Minuten

Dauer des Garens: 15 Minuten

Gesamtdauer: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Du hast ein leckeres Rezept und möchtest es teilen? Schreib uns gerne an und wir geben es in einer der nächsten Kisten weiter.

Zubereitung

Den Broccoli kurz mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Röschen mit ihren dünnen Stängeln vom Hauptstrunk abschneiden. Die Röschen grob zerschneiden.

Den dicken Strunk sorgfältig schälen, unten kurz sauber schneiden und anschließend in Stifte von etwa 3 x 1 cm zerteilen.

Die Mandelblättchen in etwas Olivenöl in einer Pfanne goldbraun rösten, dezent salzen und abkühlen lassen.

Die Röschen in gesalzenem Wasser 3 Minuten blanchieren, abgießen.

Die Broccoli-Stifte mit etwas Butter andünsten, salzen, pfeffern. Die Sahne zugießen und 5 Minuten offen bei mittlerer Hitze dünsten, dabei immer mal wieder rühren.

Die Röschen dazugeben, Deckel auflegen und alles zusammen heiß werden lassen.

Zum Servieren auf die Teller verteilen. Mandelblättchen und den geriebenen Scamorza darüber streuen.

