

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Brokkoli mit Butterbröseln

1 kg Brokkoli waschen
die Stiele wie Spargel von oben nach unten dünn schälen und von den Röschen trennen

1/8 l Gemüsebrühe

1/8 l Weißwein und 1 Teel. Salz zum Kochen bringen.

Die Stiele 5 Min. darin dünsten, danach die Röschen dazugeben und weitere 5 Min. garen

50 g Butter in einem Topf erhitzen

100 g Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun braten.

Vor dem Servieren über den Brokkoli streuen.

Statt der gebräunten Semmelbrösel kann man auch 1/8 l Sahne mit 100 g frisch geriebenem Käse über den Brokkoli geben und 10 Min. im 220° C vorgeheizten Backofen überbacken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)