

Brokkoli mit griechischen Platterbsen**Zutaten für 4 Personen**

250g getrocknete Platterbsen (Fava)
(ersatzweise gelbe Linsen)
150g Kartoffel
2 Knoblauchzehen
Meersalz, Olivenöl, Zitronensaft
800g Brokkoli
30g Mandelblättchen
Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Platterbsen mit viel Wasser aufsetzen, ordentlich salzen und in etwa 45 Minuten weich kochen. Nach fünfzehn Minuten die gewürfelte Kartoffel und den geschälten Knoblauch halbiert dazu geben. Durch ein Sieb abgießen, aber einen Teil des Kochwassers auffangen. Alles zusammen mit dem Mixstab pürieren, mit Salz, Zitronensaft und Olivenöl würzen. Gewünschte Dicke des Pürées mit dem Kochwasser "einstellen".

Broccoli in seine kleinen Röschen zerteilen, Blätter wegwerfen, aber den dicken Strunk behalten. Den Strunk schälen, längs halbieren und schräg in etwa 5mm dicke längliche Scheiben schneiden. Röschen und Scheiben in kochendem Salzwasser höchstens fünf Minuten lang blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Mandelblättchen mit etwas Salz im Olivenöl goldgelb andünsten. Sorgfältig unter den Broccoli heben und heiß werden lassen. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Noch etwas Olivenöl darüber gießen und mit den Fava servieren.

Rezept: Helmut Gote