



R e z e p t



Italienischer Brokkoli mit Scamorza

Zutaten

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

Zubereitung

- Den Brokkoli 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 Brokkoli-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.

„Alles in Butter“ vom 10. Februar 2024
Autorin: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand