



Gedämpfter Brokkoli mit Enzian

🕒 Zubereitungszeit: 20 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 4 Personen

1 Brokkoli (ca. 400 g)
2 EL Granatapfelkerne
1 Zitrone
Petersilie, abgezupft
100 g Milch
Prise Paprikapulver geräuchert, scharf
200 g Rupp Enzian
Salz
Pfeffer schwarz

Zubereitung

Brokkoli in Röschen schneiden, in einem Dampfeinsatz verteilen und 10 - 15 Minuten über Dampf garen.

Währenddessen die Granatapfelkerne auslösen, eine Zitrone in Spalten schneiden und die Petersilie hacken.

Milch und Paprikapulver in einem kleinen Topf einmal aufkochen lassen, dann Rupp Enzian einrühren und schmelzen lassen.

Gedämpften Brokkoli salzen und pfeffern, mit Petersilie bestreuen und auf einer Servierplatte anrichten.

Heiße Käsesauce gut verrühren, den Brokkoli damit übergießen und mit Granatapfelkernen und Zitronenspalten servieren.