



## Brokkoli mit Käsesauce

🕒 Zubereitungszeit: 50 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

### Zutaten für 4 Personen

20 g frische Petersilienblätter  
100 g Milch  
1 Prise Paprikapulver rosenscharf  
180 g Rupp Toastscheiben  
1 Brokkoli (ca. 350-400 g)  
500 g Wasser  
2 EL Granatapfelkerne  
1 Bio-Zitrone  
1 Prise Salz  
2 Prisen Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.

Milch, Rupp Feinster Streich mit Blauschimmel und Paprikapulver in den Mixtopf geben und 7 Min./80°C/Stufe 2 erwärmen. Währenddessen Brokkoli in Röschen teilen. Käsesauce in ein hitzebeständiges, verschließbares Gefäß, das in den Varoma passt, umfüllen.

Wasser in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen und verschlossenes Gefäß mit Käsesauce hinein stellen. Brokkoliröschen rundherum verteilen und evtl. auch den Einlegeboden verwenden. Varoma verschließen und 15 Min./Varoma/Stufe 1 garen. Währenddessen, falls nötig, Granatapfelkerne auslösen und eine Zitrone in Spalten schneiden.

Gedämpften Brokkoli salzen und pfeffern, mit gehackter Petersilie bestreuen und

auf einer Servierplatte anrichten. Heiße Käsesauce verrühren, Brokkoli damit übergießen und mit Granatapfelkernen und Zitronenspalten garnieren.