



Brokkoli mit Käsesauce



50 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

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

Zubereitung

- 1** Petersilie in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen.
- 2** Milch, Rupp Feinster Streich mit Cheddar 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.
- 3** Wasser in den Mixtopf geben, Varoma-Behälter aufsetzen und verschlossenes Gefäß mit Käsesauce hineinstellen. 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.
- 4** 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.