



Gedämpfter Brokkoli mit Enzian



20 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

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

Zubereitung

- 1 Brokkoli in Röschen schneiden, in einem Dampfeinsatz verteilen und 10 - 15 Minuten über Dampf garen.
- 2 Währenddessen die Grantapfelkerne auslösen, eine Zitrone in Spalten schneiden und die Petersilie hacken.
- 3 Milch und Paprikapulver in einem kleinen Topf einmal aufkochen lassen, dann Rupp Enzian einrühren und schmelzen lassen.
- 4 Gedämpften Brokkoli salzen und pfeffern, mit Petersilie bestreuen und auf einer Servierplatte anrichten.
- 5 Heiße Käsesauce gut verrühren, den Brokkoli damit übergießen und mit Grantapfelkernen und Zitronenspalten servieren.