



## 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.

Wir wünschen Guten Appetit!

mehr Rezepte unter [www.rupp.at/rezepte](http://www.rupp.at/rezepte)