Brokkoli

Einfach gegart, dann überbacken
Brokkoli? Was ist mit Brokkoli, werden Sie jetzt fragen? Habe ich Brokkoli gekauft? Oder selbst angepflanzt und geerntet? Oder tatsächlich zu einem Gericht zubereitet? Aber das mit welchen weiteren Zutaten und wie? Brokkoli?

Hier gibt es nicht viel zu sagen. Sie sehen es ja an den beiden Foodfotos selbst, das ist nur Gemüse. Es ist ein vegetarisches Gericht. Und wenn Sie veganen Hartkäse kaufen, haben Sie sogar ein veganes Gericht.

Einfach die Röschen der Brokkoli abschneiden. In kochendem Wasser etwa 6–7 Minuten garen. Herausnehmen und salzen. Dann auf feuerfeste Teller geben. Mit einigen Scheiben Hartkäse belegen. Und unter der Grillschlange im Backofen nochmals einige Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Und da dies schon die ganze Zubereitung ist, erfolgt sie auch nicht nochmals – wie sonst gewohnt – unter der Liste der

Zutaten und dem zweiten Foodfoto. Guten Appetit!

Für 2 Personen:

- 2 Brokkoli
- 6 Scheiben Hartkäse (45 % Fett)
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Wenige Zutaten