

Brocolipüree



Zutaten für zwei Personen:

1 Broccoli
1 Ecke Butter
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

1. Broccoli waschen, Röschen abmachen, Stiele schälen und in feine Scheiben schneiden.

2. In Scheiben geschnittenen Knoblauch, die Zwiebelwürfel, die geschnittenen Stiele und etwa 1/3 der Röschen in Butter anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Wenn dann noch zuviel Brühe in der Pfanne sein sollte: einfach abgießen. Anschließend fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Restliche Röschen etwa 5 min in Salzwasser

garen, abschrecken, grob hacken und unter die pürierte Brocolimischung heben. Nochmals abschmecken.

Hinweise:

Eine ganz feine Beilage.

Das Bild zeigt Broccoli-püree, im Ring angerichtet und Kümmelkartoffeln.

Eckart Witzigmann empfiehlt, noch einige EL geschlagene Sahne unterzuheben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023