Broccoli mit Knoblauchbutter und Parmesan gratiniert

Ein simples Rezept: Broccoli, Knoblauchbutter, Parmesan und einen Ofen brauchts (und Salzwasser). Als warme Vorspeise passt das einfache Broccoli-Gericht gut als Einstieg zu einem Menu der guten, italienischen Küche. Aber auch als Beilage zu Braten oder anderen kräftigen Gerichten machen diese gratinierten Broccoli Freude.

Zutaten (pro Portion)

ca 150g	Broccoli
1	Knoblauchzehe
15g	Butter
20g	Parmesan gerieben
	Salz

Zubereitung

Broccoli in grössere Röschen zerteilen und diese einmal halbieren. In Salzwasser 3 Minuten leicht köcheln lassen.

Butter schmelzen und die Knoblauchzehe dazupressen, bei geringer Hitze 2-3 Minuten ziehen lassen.

Gratinform mit dem Knoblauchbutter auspinseln. Gegarte Broccoli-Röschen mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in die ausgebutterte Gartinform legen. Mit Parmesan bestreuen und zum Schluss die Knoblauchbutter darüberträufeln.

10-12 Minuten auf der obersten Rille des auf 200° vorgeheizten Backofens gratinieren. Die Broccoli dürfen sich nur ganz leicht bräunen.

Kräuter-Meersalz
Sel de mer aux herbes
Sale marino alle erbe
Condimento in polvere
Bio-Butter
aus Rohmilch

Bereit für den Ofen