Nah&Frisch



Melina Kutelas | Professional

Brokkoli mit Kräuter-Parmesanbröseln

Griaß di Rezepte | Gemüse | Käse | Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Brokkoli vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne bei hoher Stufe erhitzen. Brokkoli darin anbraten, bis dieser durchgebraten, aber noch knackig ist. Eine Prise Salz und Zitronensaft hinzugeben. In einer separaten Pfanne Butter schmelzen. Semmelbrösel hinzugeben und unter gleichmäßigem Rühren gold- braun braten.
Kräuter hacken und mit dem Salz unterheben. Parmesan reiben und ebenfalls unter die Brösel heben. Mit dem Brokkoli gemeinsam auf einer Platte servieren.

Zutaten

- 2 Köpfe Brokkoli
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter
- 150 g Semmelbrösel
- 4 Zweige Petersilie
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- ½ TL Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 80 g Parmesan