

Broccoli, mit Käse überbacken



Zutaten für 3-4 Personen:

1 größerer Broccoli

Salz

eine kleine Ecke Butter

3 Scheiben Schmelzkäse
(Toastkäse)

3 Scheiben neutraler Schmelz-
käse

1. Broccoliröschen großzügig am Strunk abschneiden und ca. 6-7 Minuten in reichlich Salzwasser blanchieren. In ein Sieb gießen, abtropfen lassen.

2. In eine beschichtete Pfanne eine kleine Ecke Butter und die Broccoliröschen geben, mit 3 Scheiben Toastkäse belegen. Bei milder Hitze braten, bis der Käse geschmolzen ist.

3. Dann drei weitere Scheiben neutralen Schmelzkäse auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° fünf Minuten überbacken. Achtung: backofeneignete Pfanne oder Form verwenden.

Hinweise:

Mit Pellkartoffeln und gekochtem Schinken oder etwas Wurst wird daraus ein einfaches Hauptgericht.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 08.01.2023