

Rezept für gedünsteten Brokkoli mit Paniermehl und zerlassener Butter für 9 Personen

Zutaten:

- 1,5 kg frischer Brokkoli geputzt
- 6 Esslöffel Butter
- 1 Tassen Paniermehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:

1. Den Brokkoli gründlich waschen und in portionsgerechte Röschen schneiden. Die Stiele schälen und in Scheiben schneiden.
2. Einen großen Topf mit ca. 2cm Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Den Brokkoli hinzufügen und etwa 10 dünsten, bis er leicht weich, aber noch bissfest ist.
3. Den gekochten Brokkoli abgießen und abtropfen lassen.
4. In einer großen Pfanne 2 Esslöffel Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Paniermehl hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun anbraten. Achten Sie darauf, dass das Paniermehl nicht verbrennt. Sobald das Paniermehl goldbraun ist, vom Herd nehmen und beiseitestellen.
5. In einem großen Topf die restliche Butter schmelzen lassen. Den gedünsteten Brokkoli hinzufügen und vorsichtig schwenken, um ihn mit der Butter zu überziehen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
6. Den gedünsteten Brokkoli auf eine Servierplatte geben und großzügig mit dem gerösteten Paniermehl bestreuen.
7. Sofort servieren, solange der Brokkoli noch warm ist.

Neu-Anspach, 24.03.2025