

# Kochen mit Klaus

## Mandel-Broccoli

**Zutaten: (Beilage für 5 Personen)**

- 750 g TK-Broccoli, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 50 ml Gemüsebrühe,
- Butter, 50 g Mandelblättchen

**Zubereitung:**

1. Zwiebel klein würfeln. Broccoli antauen lassen u. evtl. kleiner schneiden. In einem Dampfgarer ca. 8 Min. garen. Mandelblättchen ohne Fett in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten.



2. Zwiebeln in Butter andünsten. Broccoli zugeben u. 3 Min. mitgaren. Brühe zugeben, weitere 5 Min. garen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3.  $\frac{2}{3}$  der Mandelblättchen unterheben, restl. Mandelblättchen zum Garnieren verwenden.



**Tipp des Chaoten:**

*Zu Schweinefilet mit Pfifferlingsrahm und Spätzle servieren.*

