

Broccoli Fiolaro als Beilage



Zutaten für 4 Personen

700g Broccoli Fiolaro
Olivenöl, Knoblauch, Salz
und Pfeffer
Parmesan gerieben

Risotto als Beilage

1. Den Broccoli in Salzwasser al dente (ca. 5 Minuten) kochen und abgießen.
2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, fein geschnittener Knoblauch und wenig Chili dazugeben und etwas bräunen lassen und nun den Broccoli Fiolari hinzufügen.
3. Mit geschlossenem Deckel einige Minuten fertig garen, ggf. ein paar Esslöffel Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Zum Schluss mit Käse bestreuen und heiß als Beilage servieren.

Tipp:

Risotto als Beilage servieren und einen Wein der Familie Nauer dazu.