AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	international

BROCCOLINI MIT PEPERONISAUCE



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Broccoli-Variante wird unter verschiedenen Namen angeboten, so auch als Baby-Brokkoli oder Spargel-Broccoli. Serviere das Gemüse als Vorspeise oder Beilage nach deinem Gusto: mit gerösteten Sesamsamen oder wie hier mit einer Peperoni-Sauce.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Broccoli	4 EL	Gemüsebouillon
100 g	Peperoni	2 Zehe	Knoblauch
4 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Gemüse rüsten und in kleinere Stücke schneiden. In Salzwasser knapp gar kochen.
2. Enthäutete rote Peperoni, Olivenöl, Gemüsebouillon und in Scheibchen geschnittener Knoblauch zu einer sämigen Sauce mixen.
3. Peperoni-Sauce auf die warmen Spargel-Broccoli träufeln und mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.