Brokkoli mit Käsesauce

Das vegetarische Rezept für Brokkoli mit Käsesauce sollten Käseliebhaber unbedingt einmal ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

500 g	Brokkoli
20 g	Butter
20 g	Mehl
0.5 l	Gemüsebrühe
6 EL	Käse (gerieben)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Brokkoli mit Käsesauce** den Brokkoli waschen in und Röschen zerteilen. In kochendem Salzwasser zirka 25-30 Minuten bissfest garen.

2. In der Zwischenzeit die Käsesauce zubereiten. Dazu die Butter in einem Kochtopf erhitzen und das Mehl einrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Den geriebenen Käse hinzugeben und rühren bis er sich auflöst. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brokkoli auf Teller anrichten und die Käsesauce darüber gießen.

Tipp