Brokkoli mit Schinken

Der Brokkoli mit Schinken ist immer wieder ein Genuss. Das Rezept funktioniert einfach und ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

750 g	Brokkoli
	Salz
40 g	Butter
2 Stk.	Zwiebel (kleine)
200 g	Kochschinken

Zubereitung

1. Für den **Brokkoli mit Schinken** den Brokkoli waschen und putzen. In kochendem Wasser mit etwas Salz in einem Topf zirka 25-30 Minuten bissfest gar kochen. Zwiebeln schälen und sehr fein zerhacken. Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Zwiebel glasig andünsten. Schinken und gekochten Brokkoli zugeben und kurz mitrösten. Abschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brokkoli mit Schinken auf Teller anrichten und genießen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**



Tipp