

# Überbackener Brokkoli

Ein ebenso schnelles wie leckeres Rezept für eine Vorspeise: In größerer Menge schmeckt überbackener Brokkoli auch als Hauptspeise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

550 g	<a href="#">Brokkoli</a>
12 Scheiben	Emmentaler
4 Blätter	Schinken
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Für überbackenen Brokkoli zuerst den Backofen auf 250°C (Oberhitze) vorheizen. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und kurz mit Wasser abbrausen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und den Brokkoli darin bissfest kochen. Abseihen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Ein Backblech oder eine Backform mit Butter einfetten und den Brokkoli darin verteilen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Schinken klein zupfen und über dem Brokkoli verteilen. Mit Käsescheiben belegen und im Ofen ca. 10 Minuten gratinieren. Herausnehmen und servieren.

## Tipp

Alternativ kann überbackener Brokkoli auch mit Karfiol zubereitet werden. Dazu schmeckt frischer Blattsalat.