

Brokkoli mit Parmesansauce und Kartoffeln

Zutaten

75 g Parmesan, in Stücken
500 g Wasser
1 ½ TL Salz
1 Brokkoli in Röschen
750 g Kartoffeln
in mundgerechten Stücken
100 g Sahne
30 g Mehl
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Parmesan in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern und umfüllen. Wasser und Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Kartoffeln einwiegen, Varoma-Behälter aufsetzen, Brokkoliröschen einfüllen, Varoma verschließen und 25 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.

Varoma und Gareinsatz zur Seite stellen. Mixtopf leeren und Garflüssigkeit dabei auffangen.

270 g Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser aufgefüllt), Sahne, 50 g Parmesan, Mehl und Pfeffer in den Mixtopf geben, 3 Minuten / 100°C / Stufe 2.5 kochen.

Abschmecken.

Brokkoli und Kartoffeln zusammen mit der Sauce servieren. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Anmerkung:

Das Ursprungrezept ist „Rosenkohl mit Parmesansauce..“, hat vom Vorkoster 10 Punkte bekommen. 😊

Ich hatte Brokkoli übrig und das Rezept nach unseren Bedürfnissen abgewandelt und unter „Meine Kreationen“ gespeichert.

