

nach Björn Freitag

## **Brokkolipüree**

für 3 Portionen

### **Zutaten**

500g Brokkoli, 50 g Butter, 150 ml Gemüsebrühe, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß

### **Zubereitung**

1. Brokkoli grob klein schneiden, auch die Strunke verwenden
2. in einem Topf im Wasserdampf 10 Minuten weich dünsten - muß nicht zerfallen
3. Brokkoli abgießen und beiseite legen
4. Butter im Topf vorsichtig braun werden lassen, Brokkolistücke zugeben und mit Gemüsebrühe übergießen
5. alles mit dem Pürierstab gründlich pürieren
6. mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

### **Zeitbedarf**

30 Minuten

### **dazu paßt**

Kartoffelgratin, Braten

