

Broccoli mit Walnussbrösel



Knusprig nussige Brösel zu zartem Broccoli. Ein Genuss

Zutaten:	Zubereitung:
2 große Broccoli-Röschen	den Stiel schälen und in Röschen teilen, dabei immer etwas vom Stiel an jedem Röschen lassen. Broccoli in
kochendes Salzwasser	geben und 15-20 Minuten simmern lassen. Wenn der Stiel weich ist, über ein Sieb abgießen. In der Zwischenzeit für die
Brösel: 1 Eßl Margarine	in einem Topf schmelzen
100 g gehackte Walnüsse	und
100 g Semmelbrösel	zugeben, rösten, bis die Semmelbrösel goldbraun sind. Mit

1 Prise Salz	abschmecken. Zum Broccoli reichen.
--------------	------------------------------------

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Schnitzelchen Wiener Art und Salat