

Brokkoli mit Pinienkernen

2 EL Raps- oder Olivenöl

erwärmen

2 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt, nach
Belieben

zugeben, andämpfen

1 ½ kg Brokkoli, in Röschen

zugeben, mitdämpfen

5 dl Gemüsebouillon

ablöschen, Brokkoli bissfest garen, herausnehmen, warm stellen
Bouillon einkochen lassen

2 Zitronen, Saft
Salz
Pfeffer

Bouillon abschmecken

Geeignet für: vegetarisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung