

Brokkoli mit Tomaten-Chili-Mayonnaise

Für 2 Personen:

1 Brokkoli	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Thymian, fein gehackt
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	5-6 EL Olivenöl
1 Eigelb	1 TL Senf	1 Spur Zitronensaft
100 ml Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark	1 Chilischote
1 EL Crème-fraîche	1 Msp. Gewürzmix	

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Brokkoliröschen vom Strunk schneiden und die einzelnen Röschen in Scheiben schneiden.

Brokkoli in eine Schüssel geben und Knoblauch darüberreiben. Gehackten Thymian dazugeben.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 4 EL Olivenöl darübergießen.

Dann den marinierten Brokkoli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmässig darauf verteilen. Im heißen Backofen ca. 15 Minuten backen.

Für die Mayonnaise Eigelb, Senf und Zitronensaft verrühren. Pflanzenöl dabei nach und nach einlaufen lassen und unterrühren.

1-2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomatenmark dazugeben. Chilischote klein hacken und dazugeben.

Alles ca. 1/2 Minute rösten. Die Tomaten-Chili-Mischung zur Mayonnaise geben, Crème fraîche dazugeben und alles gut verrühren. Dann das Ganze mit Gewürzmix würzen.

Brokkoli aus dem Ofen nehmen und mit der Tomaten-Chili-Mayonnaise anrichten.

Steffen Henssler am 24. Mai 2022