

Pikante Brokkoli-Pfanne

Für 2 Portionen

1 Brokkoli	30 g Bresaola	50 g Walnüsse
30 g Pistazien	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
30 g Butter	Olivenöl, Chili	Salz, Pfeffer

Den Brokkoli in grobe Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren; danach kalt abspülen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel halbieren. Nun die Zwiebel und den Knoblauch in Scheiben schneiden, mit dem Brokkoli in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Den Bresaola in kleine Stücke schneiden, die Walnüsse und die Pistazie fein hacken und ebenfalls in die Pfanne hinzufügen. Zum Abschluss die Butter dazugeben und durchschwenken.

Steffen Henssler am 29. 07. 2011