

Gebratener Brokkoli mit Kirschtomaten und Pecorino

Für 2 Portionen

1 Brokkoli	1 Schalotte	2 Zweige frischer Oregano
200 g Kirschtomaten	100 g Pecorino	50 g getrocknete Tomaten
150 ml Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Brokkoliröschen vorsichtig vom Strunk schneiden und halbieren. Eine Pfanne erhitzen und ein wenig Olivenöl hinein geben. Den Brokkoli scharf darin anrösten und parallel die Kirschtomaten halbieren. Zum Ablöschen einen Schuss Gemüsefond über den Brokkoli geben und ihn darin dampfgaren. Eine Schalotte abziehen, klein schneiden und mit den Kirschtomaten zum Brokkoli geben. Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen. Die Blätter des Oregano abzupfen und klein schneiden. Auch die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden und beides mit einem Schuss Olivenöl in die Pfanne geben. Nach Belieben den Pecorino darüber reiben, warten bis dieser anschmilzt und das Gemüse zum Schluss noch einmal schwenken. Das gebratene Brokkoligemüse auf Tellern anrichten und nochmals mit einer Prise Pecorino veredeln.

Steffen Henssler am 29. Juli 2013