

## Gebratener Brokkoli mit Chorizo

### Für 2 Portion:

|            |                         |                    |
|------------|-------------------------|--------------------|
| 1 Brokkoli | 2 Chorizos              | 100 g Parmesan     |
| 1 Zwiebel  | 1 Rosmarinzweig         | 250 ml Gemüsesfond |
| 1 Zitrone  | Olivenöl, Salz, Pfeffer |                    |

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Brokkoli waschen, die Röschen vom Strunk abtrennen und halbieren. Die Röschen nun in die erhitzte Pfanne geben und langsam bei mittlerer Hitze anbraten. In der Zwischenzeit eine Zwiebel abziehen und in grobe Ringe schneiden. Die Zwiebelringe zum Brokkoli geben und die Temperatur nun etwas erhöhen. Anschließend den Rosmarinzweig in die Pfanne geben und kurz braten. Dann das Gemüse mit dem Fond übergießen und mit einem Deckel verschließen, damit der Dampf die Brokkoli-Röschen gart. Währenddessen die Chorizos in Scheiben schneiden und zum Brokkoli geben, sobald der Fond verdampft ist. Kurz gemeinsam anbraten. Nun etwas Parmesan direkt in die Pfanne reiben und untermengen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und auf Tellern anrichten. Anschließend noch etwas Parmesan darüber raspeln, eine Zitrone halbieren und ein wenig Saft darüber träufeln.

Steffen Henssler am 08. August 2013