Pomito

Gratinierter Brokkoli mit Tomatensauce und Taleggio



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Brokkoli: 200 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Petersilie: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.
- Taleggio: 80 g

Vorbereitung

1. Den Brokkoli in möglichst gleich große Röschen teilen und 10 Minuten in Salzwasser kochen.
2. Abgießen, in eine feuerfeste Form geben, die **Tomaten** und den würfelig geschnittenen Taleggio hinzugeben.
3. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C überbacken.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 100 g

