

Broccoligratin

Zutaten



500 Gramm Broccoli



1 Päckchen „Broccoligratin“, z. B. von Knorr



100 Gramm geriebener Käse



500 ml Wasser

Broccoligratin

Zubereitung



Topf auf den Herd stellen und Herdplatte auf höchste Stufe anschalten



Wasser in den Topf gießen



Broccoli in kleine Röschen zerkleinern



Broccoliröschen in kochendes Wasser geben

Broccoligratin



Topf mit Deckel schließen



Herdplatte auf mittlere Stufe zurückstellen
und Broccoli ca. 5 bis 7 Minuten kochen
lassen



eine Schüssel bereithalten



ein Sieb hineinstellen

Broccoligratin



Broccoli mit dem Wasser in das Sieb gießen



abgetropften Broccoli in eine Auflaufform geben



aufgefangenes Broccoliwasser in den Topf zurückgießen



Inhalt des „Broccoligratin“-Päckchens in den Topf geben

Broccoligratin



umrühren und aufkochen lassen



Soße über den Broccoli gießen



Käse darüber streuen



Backofen auf 200 Grad aufheizen

Broccoligratin



Auflaufform hineingeben und
ca. 20 Minuten backen



Fertig!

Guten Appetit!