



gebratener

Bimi- Broccoli

mit Haus-Sauce

Curry

Zutaten:

600 g Bimi-Broccoli
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 EL Sesam
1-2 Becher Haus-Sauce Curry

Zubereitung:

1. Den Broccoli gründlich waschen und trocknen.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Bimi hinzufügen und rundum knackig anbraten.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In der Zwischenzeit den Sesam in einer Pfanne ohne Zugabe von Olivenöl vorsichtig trocken rösten.
5. Zum Servieren die Curry-Sauce auf zwei Tellern verteilen und den noch warmen Broccoli darauflegen. Mit Sesam bestreuen und geniessen.

Dipp-Tipp:
Broccoli abgekühlt
als Apéro zum
Dippen in Haus-
Sauce das Original
servieren.

Haus-Sauce