

Ofenbrokkoli-Cheddar-Salat

Einkaufsliste:



- 1 Kopf Brokkoli
- 1/2 Kopf Blumenkohl
- 80 g flüssige Butter
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1/2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL gehackte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Mandelblätter

- 150 g Cheddar-Würfel

So wird's gemacht:

Brokkoli und Blumenkohl waschen, vom Strunk trennen und die einzelnen größeren Röschen in Scheiben schneiden.

Gewürze, Kräuter und fein gehackter Knoblauch mit der flüssigen Butter mischen und über das Gemüse gießen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen, das marinierte Gemüse auf einem Blech verteilen und 15 Minuten backen, mit den Mandeln bestreuen und nochmals 10-15 Minuten backen bis die Mandeln goldbraun sind.

Auf vier bis sechs Teller gleichmäßig verteilen, mit den Cheddar-Würfeln bestreuen und servieren.