



## BROKKOLI MIT KÄSE-SAHNE-SAUCE

### Zutaten:

750g Brokkoli  
250g Sahne (eventuell Kochsahne fettreduziert)  
50g geraspelter Goudakäse  
2 EL (oder mehr) Reisgewürz von Gourmet Flamand  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Brokkoli in kleine Röschen schneiden. In kochendem Salzwasser 5-8 Minuten kochen. Inzwischen die Sahne aufkochen, den Käse unter Rühren einschmelzen lassen mit Reisgewürz würzen, eventuell mit Pfeffer und Salz oder noch etwas mehr Reisgewürz abschmecken.

Den Brokkoli in eine Schüssel geben und die Sauce darüber gießen. Natürlich kann man auch alles einzeln auf den Tellern anrichten – hier ist der Phantasie keine Grenze gesetzt.