

Gratinierter Brokkoli mit Tomatensauce und Taleggio



Zubereitungszeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (2 Personen)

• Zutaten

- Passierte Tomaten 1000g 100 g
- Brokkoli 200 g
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Petersilie n. B.
- Pfeffer n. B.
- Salz n. B.
- Taleggio 80 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

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.