



## ***Rezept für Broccoli mit Haselnussplittern***

600 g Broccoli	am Stiel kreuzweise einschneiden und in
600 ml Wasser	mit
1 TL Salz	sowie
2 EL Zitronensaft	zugedeckt 15 Min. kochen lassen.
50 g Butter	in einer Pfanne leicht bräunen und
50 g Haselnussplitter	darin hellgelb anbraten. Den abgetropften Broccoli, mit der Haselnussbutter beträufelt, als Beilage zu Kartoffelauflauf oder Fleisch servieren.