



Brokkoli mit Feta und Walnüssen

500 g Brokkoli

waschen und in gleich große Röschen schneiden. In gesalzenem kochendem Wasser 4-5 Minuten blanchieren. Dann den Brokkoli abgießen und kalt abschrecken. Mit

1-2 TL Olivenöl

ein kleines Blech oder eine kleine Auflaufform einpinseln. Den Brokkoli in der Form verteilen und mit und Lieblingsgewürzen kräftig würzen. Dann in Würfel schneiden und darüber verteilen.

Salz, Pfeffer

100 g Feta

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze insgesamt ca. 15 Minuten backen. Nach 10 Minuten über das Gericht bröseln und noch die restlichen 5 Minuten mit backen.

40 g geh. Walnüsse

Ein einfaches Rezept für eine leckere Beilage.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de