

# Brokkoli aus dem Ofen

## Für 2 Personen:

1 Brokkoli	1 Msp. Salz	50 ml Würzöl Tomate
1 Msp. ital. Gewürz	1 Msp. Gewürzsalz	100 g Parmesan
1 Zitrone		

Backofen auf höchster Stufe Oberhitze vorheizen.

Brokkoliröschen vom Strunk schneiden und die Röschen ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Anschließend abgießen und ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten-Öl, Italian Gewürz und Gewürzsalz in einer Schüssel zu einer Gewürzmischung verrühren.

Die Brokkoliröschen gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und die einzelnen Röschen z.B. mit der Unterseite eines Glases vorsichtig andrücken. Die Plattgedrückten Brokkoliröschen großzügig mit der Gewürzmischung einpinseln und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Brokkoli ca. 10 Minuten in den heißen Ofen geben.

Brokkoli auf Tellern anrichten und vorm Servieren mit Zitronensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 03. August 2023