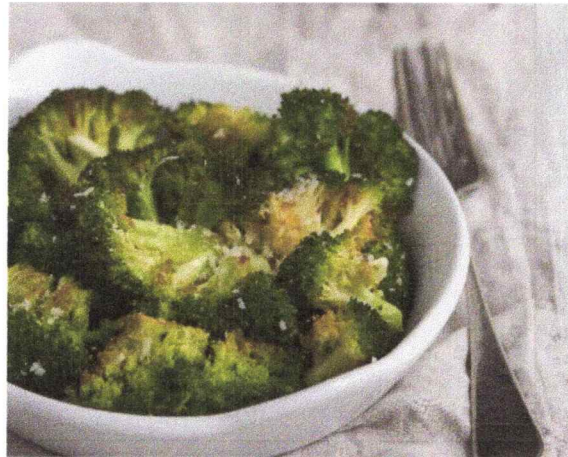


Pfannegugger-Chuchi

## Gebratener Brokkoli

- 800 g** Brokkoli
- 2 EL** Pflanzenöl
- 2** Knoblauchzehen (frisch)
- Salz
- Muskatnusspulver
- 2 EL** Butter
- 40 g** Hartkäse (frisch gerieben)



### Zubereitung

Den Brokkoli abbrausen, putzen und in die einzelnen Röschen teilen. Zu große Röschen halbieren oder vierteln. Den Stiel schälen und würfeln. Zusammen in einer heißen Pfanne im Öl ca. 5 Minuten unter Rühren goldbraun braten.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Unter den Brokkoli mischen und kurz mitbraten. Mit Salz und Muskat würzen und ein wenig Wasser ergänzen. Mit Deckel einige Minuten mit leichtem Biss gar dünsten. Den Deckel wieder abnehmen, die Butter mit dem Hartkäse unterschwenken, abschmecken und servieren.