Hauptspeise

Rezept 17/2025

Brokkoli an Mandelsauce

mit Pfefferkartoffeln

Zutaten 8 Personen

- 1,5 kg Kartoffeln festkochend
- etwas Olivenöl
- Bunte Pfefferkörner geschrotet
- Rosa Pfeffer
- 1 Zitrone Saft und Schale
- Salz
- 1,7 kg Brokkoli

Zutaten Mandelsauce

- Brokkoli-Strunk
- 50 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- 250ml Gemüsebrühe
- 6 Msp. Muskatnusspulver
- 2 TL Salz, Pfeffer
- 100 g Mandelmus weiss
- 20 g Hefeflocken
- 250 ml Wasser

Für die Deko
Mandelblättchen geröstet und etwas Petersilie

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, auf ein Lochblech geben und bei 120°C ca. 20 Min. dämpfen
- Pfefferkörner hacken.
- Die gegarten Kartoffeln mit Öl, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Pfeffer und Salz in einem hohen Blech mit Deckel mischen und kurz vor dem Servieren nochmals bei 200°C, 10 Min. leicht braun backen. Warm stellen!
- Brokkoli in größere Röschen teilen, den Stiel in grobe Stücke schneiden und für die Soße beiseite stellen.
- Brokkoli bei 120°C, 9 Min. kurz vor dem Servieren dünsten

Für die Mandelsauce:

- Zwiebel und Knoblauch grob würfeln
- Zwiebeln, Knoblauch und Brokkoli-Stiele in Olivenöl andünsten und mit Gemüsebrühe aufgießen.
- Gewürze zugeben und 20 Min. köcheln lassen.
- Mandelmus und Hefeflocken zugeben und pürieren, noch einmal aufkochen lassen. Evtl. etwas Wasser dazu geben.

Das Gericht mit Mandelblättchen und Petersilie garnieren!