

Brokkoli-Mandel-Sauce

Zutaten	3	dl	Bouillon
	200	gr	Brokkoli
	30	gr	Mandeln, gemahlen evtl. geröstet
			Muskat
			Ingwer
			Meersalz
			Kräuter nach Belieben
			evtl. etwas geriebenen Käse

Zubereitung:

- Brokkoli mit Stunk und Blätter in Stücke schneiden
- in etwas Butter andünsten
- mit der Bouillon ablöschen und weich kochen
- die Sauce pürieren
- die geriebenen Mandeln zugeben
- abschmecken
- am Schluss je nach Geschmack den Käse unterrühren