



Sigrids Kräuterzauber

Wiesenbärenklau-Brokkoli Für 4 Personen



*4 Handvoll Wiesenbärenklau Knospen
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
½ Becher Sahne
3-4 Scheiben Käse
Salz
Pfeffer*

*Die gut gewaschenen Wiesenbärenklau Knospen zusammen mit den klein geschnittenen Zwiebeln und der Knoblauchzehe gut in dem Olivenöl anbraten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne kurz weiter dünsten.*

Mit dem Käse (kann je nach Geschmack würzig oder mild sein) kurz überbacken.