

Brokkoli mit Orangensauce



700 g Brokkoli	putzen, waschen und in Röschen teilen. Stiele in Stück schneiden.
2 EL Rapsöl	In einer tiefen Pfanne erhitzen, Brokkoli Stiele und ganzen
1-2 Knoblauchzehen	unter Wenden kurz andünsten.
250 ml Gemüsebrühe	Mit auffüllen. Nach 3 Minuten die Röschen hinzufügen und weitere 4-6 Minuten garen.
200 g Crème fraîche 1 Msp. Curry	mit verrühren.
1 Orange (Saft)	Zusammen mit dem zum Gemüse geben.
Kräutersalz	Mit dem abschmecken.