

## Romanesco mit Semmelbröseln

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Romanesco – 1 TL Salz – 4 EL Butter – 4 EL Semmelbrösel

### Zubereitung:

- Romanesco putzen und waschen
- Etwas Salzwasser in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen und den Romanesco komplett hineinlegen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze garen
- In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel in der schäumenden Butter anrösten bis sie goldbraun und knusprig sind. Mit Salz würzen
- Romanesco abtropfen lassen und die Semmelbrösel-Butter darüber geben
- Dazu passen Salzkartoffeln

*Wir wünschen guten Appetit!*

