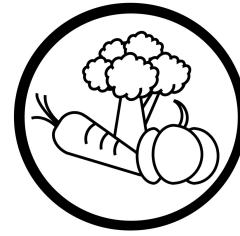


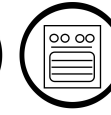
# Broccoli-Küchlein mit Gorgonzola Kern



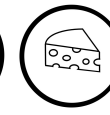
4 Portionen



Vorbereitung  
30 Minuten  
mit TM 15 Min



180°  
15-20 Min



Rezept  
mit Käse



Gluten  
frei



Thermomix TM  
Rezept

250g Broccoli  
3EL Baumnüsse

Broccoli in Röschen schneiden und mit einem grossen Messer zusammen mit den Baumnüssen fein hacken. Anschliessend in eine Schüssel geben.

Chilisalz  
3 EL Paniermehl  
2 Eier

Alternativ kannst du imTM den Broccoli und die Baumnüsse 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Danach die Masse mit Chilisalz würzen und das Paniermehl und die Eier unterheben. Im Thermomix kannst du dies einfach mit 5 Sekunden auf Stufe 3 vermischen.

150g Gorgonzola

Einen Esslöffel der Mischung jeweils in jede Muffinform geben, den Rand damit belegen und in die Mitte etwas Gorgonzola legen. Mit einer weiteren Schicht der Brokkolimischung die Muffinformen bedecken, sodass der Gorgonzola im Inneren eingeschlossen ist. Im vorgeheizten Backofen bei 180° die Küchlein 15-20 Minuten goldbraun backen.

Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor du sie aus der Muffinform nimmst.

