

CAMBOZOLA mit Lachs und Brokkoli

 20 Minuten  1 Portion

ZUTATEN:

- 90 g CAMBOZOLA
- 120 g Vollrahm
- 200 g Brokkoli
- 1 Lachsfilet
- 1 Schuss Sahne
- 1 Handvoll Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Schnittlauch
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Eine fein gehackte Knoblauchzehe in der Pfanne anbraten, Vollrahm und den CAMBOZOLA hinzugeben. Bei schwacher Hitze 5 Minuten ruhen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.
2. Brokkoli hinzufügen und weitere 5 Minuten stehen lassen, bis der Brokkoli weich ist. Anschließend den Lachs hinzufügen, bis der Fisch gar ist.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen.