

Rezept

Vegetarischer Brokkolisalat

Ein Rezept von Vegetarischer Brokkolisalat, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Brokkoli	1-2 Limetten
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer
Cayennepeffer	1 Birne
1 Handvoll Cranberrys	50 g Schnittlauch
2 Handvoll Walnüsse	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2-3 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Brokkoli abbrausen, trocken schütteln und Röschen möglichst weit oben abschneiden, so dass sie sich leicht zerpfücken lassen. Röschen in möglichst kleine Stücke zerteilen. Brokkoli-Stiele noch in feine Scheiben schneiden und mit den Röschen in eine Salatschüssel geben.
2. Limetten halbieren und auspressen. 4 EL Limettensaft, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und Cayennepeffer in ein leeres Marmeladenglas füllen, zuschrauben und kräftig schütteln. Über den Brokkoli gießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Birne waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit 1 EL restlichem Limettensaft mischen. Cranberrys hacken. Mit der Birne unter den Salat heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen darüber schneiden, Walnüsse mit den Händen grob darüber zerbröseln. Guten Appetit!