

Brokkolisalat

Für 4 Personen

Dressing:

- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Dijonsenf
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Sojaöl

Salat:

- 2 Eier, hartgekocht und fein gewürfelt
- 400 g Brokkoli
- Salz
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 100 g Tomaten, in größere Würfel geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 2 EL Sesamsaat, ohne Fett goldbraun geröstet, zum Garnieren

Dressing: Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren.

Salat: Brokkoli putzen, waschen und die Röschen von den Stielen schneiden. Die Stiele schälen und in dünne Scheiben schneiden. Beides in kochendes Salzwasser geben und 7 Min. darin garen, abgießen. Alle Salatzutaten in einer Schüssel mit dem Dressing vermischen. Salat auf 4 Tellern verteilen, mit der angerösteten, noch warmen Sesamsaat bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten