



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

KNACKIGER BUNTER BROKKOLISALAT

roh, gut am Vorabend vorzubereiten, ideal zum Mitnehmen

Zutaten
für 3 Portionen:

1/2 Kopf Brokkoli
50 g Feta-Käse
Cocktailtomaten
25 g Cashewkerne (Ölmühle Sailer)
60 ml Rapsöl (Ölmühle Sailer)
30 ml Apfelessig (Ölmühle Sailer)
1 TL Honig (Ölmühle Sailer)
1 TL Senf
Salz und Pfeffer

Den Brokkoli waschen und in möglichst kleine Röschen teilen. Den Feta-Käse in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Brokkoli und Feta-Käse in eine Salatschüssel geben.

Nun das Dressing mischen: Öl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer in einem leeren Marmeladenglas schütteln und über den Brokkoli gießen, durchmischen. Nun soll der Brokkoli über Nacht im Kühlschrank durchziehen.

Am nächsten Tag die Cocktailtomaten halbieren, zugeben. Mit Cashewnüssen bestreuen und mischen. Der Salat kann im Kühlschrank noch mindestens einen Tag aufbewahrt werden. Durch das Ziehen im Dressing wird der Brokkoli weich und bekommt eine wunderbare leuchtend grüne Farbe.