

Blumenkohl-Broccoli-Salat

250g Blumenkohl
250g Broccoli
2El Sauerrahm
2.5dl Olivenöl
1dl Essig
Salz, Pfeffer, Kräutersalz
25g getrocknete Tomaten

Berechnet für 4-5 Personen

Blumenkohl & Broccoli in kleine Röschen rüsten, separat knapp weich garen. Den Broccoli in Eiswasser abkühlen, so bleibt das grün erhalten. Aus Sauerrahm, Olivenöl, Essig und Gewürzen eine Sauce zubereiten.

Die getrockneten Tomaten in heissem Wasser einweichen, anschliessend abtropfen und in kleine Würfel schneiden.

Die Sauce mit dem Gemüse sorgfältig mischen, abschmecken & mit den Tomatenwürfel garnieren

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam