



MEDITERRANER BROKKOLISALAT

Zutaten (ca. 3 Portionen)

1 kleiner Brokkoli
1 gelbe Paprikaschote
2 Tomaten
½ Zwiebel
100 g Feta
8 Stk. getrocknete, eingelegte Tomaten
10 Oliven
2 EL Olivenöl
3-4 EL Balsamico weiß
frisch gehackte Kräuter: Basilikum,
Oregano
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Brokkoli in Röschen zerteilen und im Dampfgarer oder im Topf mit Siebeinsatz 5-10 min. bissfest dämpfen und anschließend kalt abschrecken.
2. Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebel sowie den Feta würfelig schneiden.
3. Die Oliven und die getrockneten, eingelegten Tomaten klein hacken.
4. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, mit Essig und Öl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.