

Roher Brokkolisalat mit Apfel, Gurke und Feta

Zutaten für 4 Personen - Zubereitung 20 Minuten

- 1 Brokkoli
- 1 Apfel
- 0.5 Bund Radieschen
- 1 Brotzeitgurke
- 150 g Feta
- 50 g Pinienkerne
- Optional 1 rote Zwiebel und Kirschtomaten

Dressing

- 40 ml Olivenöl
- 30 ml heller Balsamico-Essig
- 2 EL Ahornsirup
- 1.5 TL Senf
- 1 Prise TL Salz
- 3 Prisen Pfeffer

Für den Salat Brokkoli waschen, Röschen vom Strunk schneiden und in sehr kleine Röschen zerteilen. Brokkoli in eine große Schüssel füllen.

Apfel und Gemüse waschen. Apfel entkernen und würfeln. Radieschen und Gurke in feine Scheiben schneiden. Falls vorhanden Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und mit Apfel sowie Gemüse zum Brokkoli geben.

Für das Dressing alle Zutaten verrühren und mit dem Salat vermengen.

Feta grob zerbröseln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und mit dem Käse unter den Salat heben.