

BROKKOLISALAT MIT SCHAFSKÄSE



Zutaten für 4 Personen:

800g Brokkoli
250g Kirschtomaten
200g Feta
1 Chilischote
1 rote Zwiebel
80g Minipaprika
1/2 Knoblauchzehe
6EL Olivenöl
70ml Agavendicksaft
100ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brokkoli in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen und dann auf einem Küchentuch ausbreiten.

Den vollständig getrockneten Brokkoli in eine große Schüssel geben und die gewaschenen und halbierten Kirschtomaten, sowie den gewürfelten Schafskäse dazu geben.

Bei der Chilischote die Kerne entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Bei der Paprika den Strunk entfernen und in Stücke schneiden.

Für die Vinaigrette:

Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Danach die Chili, Olivenöl, Agavendicksaft, Weißweinessig, Zwiebel, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen. Für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Vinaigrette in die Schüssel zum Brokkoli geben und verrühren