

# BROKKOLISALAT

★★★★☆ 4.5 bei 6 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in einem Multi-Zerkleinerer zerkleinern. Wer keinen Zerkleinerer hat, kann das Gemüse einfach mit dem Messer klein schneiden. Nun mit den Gewürzen abschmecken und genießen.
- 2 Der Brokkolisalat ist auch eine gute Verwertungsmöglichkeit für andere Gemüsereste. Außerdem hält er sich im Kühlschrank bis zu 2 Tage.



## Zutaten

### FÜR 4 PERSONEN

#### SALAT

- 250 g Brokkoliröschen
- 100 g Paprika
- 2 Stk. Karotten
- 0.5 EL Honig
- 15 g Balsamico Essig
- 25 g Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- frische Kräuter
- Sonnenblumen- oder  
Pinienkerne nach  
Wunsch