

Kochen

Daniele Corona

Dienstag, 13.05.2025

Brokkolisalat mit getrockneten Tomaten

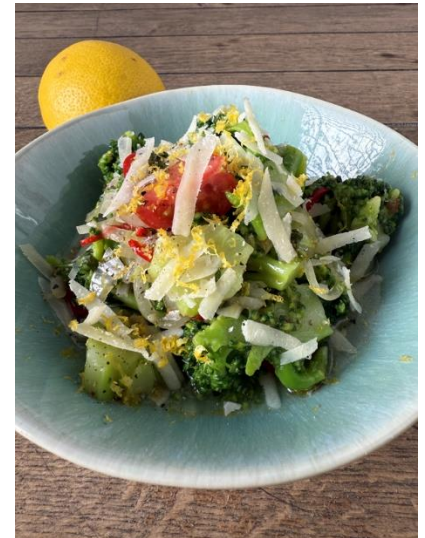
Für 4 Personen

Zutaten

500 g	Brokkoli
etwas	Salz
1	Zwiebel, klein
2	Knoblauchzehen, klein
1 Stück	Peperoni (ca. 2-3 cm)
3 EL	Olivenöl
60 ml	Gemüsebrühe, ca.
0,5	Biozitrone (2 TL Zitronensaft und etwas geraspelte Zitronenschale)
3 EL	Balsamessig, hell
4	Tomaten, getrocknet oder Kirschtomaten
etwas	Pfeffer
5 Stiele	Petersilie

Außerdem

1 Stück	Parmesan oder gereifter, gesalzener Ricotta
---------	---



Zubereitung

1. Brokkoli putzen, abbrausen und in kleine Röschen teilen. Den Stiel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Den Brokkoli darin 4-6 Minuten garen.
3. Brokkoli in ein Sieb abgießen, gut abtropfen und leicht abkühlen lassen.
4. Für das Dressing Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die sehr scharfen Kerne aus der Peperoni entfernen. Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden.
5. Olivenöl in einem Stieltopf leicht erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni darin ca. 2 Minuten andünsten, ohne dass die Zwiebel bräunt. Brühe zugießen, kurz aufkochen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
6. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben und etwas Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Zitronensaft, -schale und Balsamessig unter die Brühemischung rühren. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Tomaten zugeben, gut untermischen, sodass eine feine Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den abgekühlten Brokkoli mit der Vinaigrette gut vermischen, gegebenenfalls nochmals würzen und abschmecken.
8. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
9. Brokkolisalat auf Tellern anrichten. Mit Petersilie, fein gehobeltem Parmesan oder geriebenem gesalzener, gereiftem Ricotta bestreuen. Dazu passen Bruschette.