

# Der Brokkolisalat mit Kick

28.06.2015 13:20

## Zutaten

2 EL Zucker

2 EL Apfelessig

260 ml (250 g) Mayonnaise

1 Brokkolikopf in Röschen geteilt

½ rote Zwiebel

1/4 Stk. Rotkohl

4 Speckstreifen (nach Belieben natürlich mehr oder für die vegetarische Variante einfach ganz weglassen)

85 g getrocknete Cranberries

Parmesan

Ich habe noch folgendes Gewürz von Sonnentor beigesteuert, da es meiner Meinung nach wunderbar dazu passt: Constanzes pikantes Zauberwürz

Ayurvedisches Zaubersalz von Sonnentor sowie Pfeffer bunt

## Zubereitung

1. Brokkoli waschen, in Röschen teilen und in eine Salatschüssel geben. Die äusseren Blätter des Rotkrauts entfernen (Achtung! Färbt stark – am besten mit Einweghandschuhen abarbeiten), dann waschen, halbieren und Strunk herausschneiden. Anschließend in sehr dünne Scheiben schneiden. Ggf. grosse Blattrippen aussortieren. Rotkohl ebenfalls in die Salatschüssel geben.
2. Zwiebel schälen und fein hacken. Speck ohne Fett in einer Pfanne anbraten und anschließend klein schneiden. Parmesan in grobe Stücke reiben.
3. Brokkoli, Zwiebel, Cranberries und Speckstücke in eine Salatschüssel geben. Aus Zucker, Apfelessig, Mayonnaise, Salz und Pfeffer ein Dressing erstellen.
4. Brokkoli mit dem Dressing marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmesan bestreut servieren.

---

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!