Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 04:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/25-brokkolisalat-mit-speck-und-zwiebeln

25 - Brokkolisalat mit Speck und Zwiebeln

Â

Zutaten (für 4 Personen):

Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

600 g Brokkoli,
2 Zwiebeln,
250 g geräucherter,
gewürfelter Speck,
3 EL Rapsöl,
3 EL Weißweinessig,
Salz,
Pfeffer.

Zubreitung:

Brokkoli waschen, dicken Strunk abschneiden, feine Strünke klein schneiden, Röschen

abteilen, große Röschen halbieren, im Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen. Speck in 1 EL Öl knusprig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln schälen, würfeln, glasig schmoren, herzhaft abschmecken, mit 3 EL Wasser ablöschen. Brokkoli, Speck und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Aus Öl, Essig, Bratensatz und Gewürzen ein Dressing rühren und unter den Brokkoli heben. Etwas ziehen lassen.