

Katharinas Brokkoli-Salat, Orangen-Buttermilch-Dressing

Für 4 Personen:

1 Brokkoli (400-500 g)	1 rote Zwiebel	1 kleine Orange
100 ml Buttermilch	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Chilipulver	2-3 EL gehackte Haselnüsse	

Den Brokkoli waschen und trockenschütteln. Den Strunk abschneiden, schälen und das untere Ende abschneiden. Den Strunk in feine Scheiben schneiden. Die Brokkolivierteile mit dem Gurkenhobel oder einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. Alternativ mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden und zum Brokkoli geben. Die Orange mit einem scharfen Messer schälen und halbieren. Eine Hälfte in ein Glas oder eine Schüssel auspressen, sodass etwa 2-3 EL Saft entstehen. Die andere Hälfte in feine Scheiben schneiden und zum Brokkoli geben.

Für das Dressing Buttermilch, Orangensaft und Olivenöl verrühren. Zum Salat geben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gut durchmischen und ein paar Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.

NN am 10. Januar 2018