

Lauwarmer Brokkoli-Brot-Salat mit Himbeeren und Mozzarella

Arbeitszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	41 g
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	20 g
Brennwert	600 kcal / 2.520 kJ

Zutaten 4 Portionen

Salat:

- 400 g Brokkoli
- 1 EL Pinienkerne
- 2 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Zitronensaft
- 250 g Mini-Mozzarella
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 125 g Himbeeren

Brot:

- 200 g Ciabattabrot
- 3 EL Butaris Butterschmalz

Vinaigrette:

- 125 g Himbeeren
- 2 EL Apfelsaft
- 1 TL Senf
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Brokkoli-Brot-Salat Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 3-5 Minuten garen. Abgießen und beiseitestellen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und einige zum Garnieren beiseitestellen. Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl in einem Universalzerkleinerer mixen. Pesto mit Meersalz und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 2/4

Ciabatta in Würfel schneiden. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin goldbraun braten. Abkühlen lassen. Ciabattawürfel und Pesto vermengen. Mozzarella abtropfen lassen.

Schritt 3/4

Für die Vinaigrette Himbeeren, Apfelsaft, Senf und Olivenöl in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt 4/4

Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Brokkoliröschen darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Brokkoli, Mozzarella-Kugeln und Himbeerdressing mischen. In Schalen anrichten. Mit Brotwürfeln und Himbeeren bestreuen. Brokkoli-Brot-Salat mit Basilikum garnieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.