

## Broccoli-Romanesco-Salat

### Rezept-Info:

Personenzahl:	2 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

250 g.	Romanesco	250 g	Broccoli
3 El.	Essig	2 El.	Olivenöl
2 Tl.	Senf	1 Be.	Schmand
	Salz, Pfeffer	1 Prise	Zucker
1 Pk.	TK-Kräuter		

### Zubereitung:

Romanesco in kleine Röschen zerteilen und bei 100°C 2 Minuten garen. Den Broccoli in kleine Röschen teilen und mit dem Romanesco zusammen bei 100°C 4 – 6 Minuten garen. In der Zwischenzeit Essig, Olivenöl, Senf, Schmand, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Sauce verrühren. Die Kräuter hinzufügen und das Gemüse warm unter die Sauce heben.