

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

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.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de