



Rezept für Broccoli-Käse-Salat

500 g Broccoli	waschen, in Röschen zerteilen, den Strunk schälen und würfeln, in kochendem Salzwasser etwa 2 Min. blanchieren, abtropfen und auskühlen lassen.
1 Zwiebel	fein würfeln, zusammen mit
2 EL Zitronensaft	
1 TL Honig	
2EL Sojasoße	
2 TL Senf	und
4 EL Öl	zu einer Salatsoße verrühren. Broccoli unter die Soße mischen.
6 Cherrytomaten	halbieren,
150 g Naturkäse	würfeln, beides untermischen.
2 EL gehobelte Mandeln	in einer Pfanne ohne Fett etwas rösten und über den Salat streuen.