KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GEDÄMPFTER SUNSET-BROKKOLI-SALAT

HAUPTZUTAT
BROKKOLI

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter einer Stunde

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 2 Köpfe Brokkoli, in Röschen geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- Chili-Öl, zum Beträufeln
- 1⁄4 Rotkohl, gehackt
- 1–2 frische Chilischoten, gehackt (optional)
- Röstzwiebeln oder gesalzene Erdnüsse, zum Garnieren
- Frische Zitronenspalten, zum Darüberpressen

ZUBEREITUNG

1) Die Brokkoliröschen mit Hilfe eines 3-ply Multidämpfeinsatzes von Le Creuset 3-5 Minuten dämpfen. Der Brokkoli sollte eine leuchtend grüne Farbe und noch etwas Biss haben.
2) Um den Garprozess zu stoppen, den Brokkoli in Eiswasser tauchen.
3) Abtropfen lassen und das überschüssige Wasser abschütteln.
4) Den Knoblauch in Chili-Öl knusprig anbraten und sofort mit dem zerkleinerten Kohl und dem gedünsteten Brokkoli vermischen.
5) Nach Geschmack würzen.
6) Mit frischem Chili, Röstzwiebeln oder Erdnüssen bestreuen und mit einem großzügigen Spritzer Zitronensaft servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com