

**Mediterraner Brokkoli Salat**

Zutaten für 4 Personen:

650 g	Brokkoli
1 mittelgroße	rote Zwiebel (Alternativ gehen auch 3 Frühlingzwiebeln
1 - 2 Zehen	Knoblauch
150 g	Cocktailtomaten
8	getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
100 g	Feta-Käse aus Schafsmilch
½ Bund	Glatte Petersilie
½ Bund	Schnittlauch
1	Zitrone
Etwas	Olivenöl
Eine Prise	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 Handvoll	Pinienkerne

Zubereitung:

Den Brokkoli putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser ca. fünf Minuten dünsten. Er sollte noch etwas Biss haben.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anbraten.

Salz und Pfeffer mit dem Saft der Zitrone verrühren, das Olivenöl dazugeben. Die Petersilie und den Schnittlauch klein schneiden und zu dem Dressing geben.

Knoblauch hacken und mit dem Dressing in die Salatschüssel geben.

Die Zwiebeln in Ringe, die eingelegten Tomaten in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den halbierten Cocktailtomaten und dem abgekühlten Brokkoli in die Salatschüssel geben.

Wer mag, kann die Zwiebel vorher in der Pfanne dünsten.

Das Dressing mit dem Gemüse vermischen, den Schafsmilchfeta in Würfel schneiden und darüber streuen. Anschließend die Pinienkerne noch darüber streuen.

Dieser Salat schmeckt sehr frisch an Sommertagen und reicht für ca. 4 - 6 Personen als Beilage oder 2 Personen als Hauptgericht.