



LAUWARMER BROKKOLI- BLUMENKOHL-SALAT

ZUTATEN

- ▶ 100 g gekochter Schinken
- ▶ 50 g Rucola
- ▶ 200 g Kirschtomaten
- ▶ 500 g Brokkoli
- ▶ 500 g Blumenkohl
- ▶ 500 ml Wasser
- ▶ 1 EL Maggi Klare Brühe, Glas
- ▶ 250 g THOMY Les Sauces Hollandaise
- ▶ 50 g Schmand
- ▶ 2 EL Zitronensaft
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schinken in Streifen schneiden.
2. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Kirschtomaten waschen und in Viertel schneiden. Brokkoli und Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.
3. In einem Topf Wasser und MAGGI Gekörnte Brühe zum Kochen bringen. Blumenkohl darin zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 8-10 Min. bissfest garen. Brokkoli zugeben und weitere 5 Min. garen.
4. In einem Topf THOMY Les Sauces Hollandaise erwärmen. Schmand unterrühren. Zitronensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
5. Hollandaise mit den Salatzutaten mischen und mit den Schinkenstreifen garniert servieren. Dazu passt Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	365 kcal
Fett	24 g
Protein	19 g

🕒 27 Minuten

⊕ 3 Portionen

