

Broccoli-Salat - Insalata di Broccoli

800 g Broccoli	putzen, waschen, in Röschen teilen. In leicht gesalzenem Wasser zugedeckt bei schwacher Hitze 10-12 Min. „al dente“ kochen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Schüssel legen.
2 Eier	in 10 Min. hart kochen, abschrecken, pellen und grob hacken.
1-2 Fleischtomaten	kurz überbrühen, häuten, entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
1 mittelgr. Porreestange	grüne Blätter und den Wurzelansatz abschneiden, weiße Stange längs halbieren, waschen und in ganz dünne Scheibchen schneiden.
½ Bd. Radieschen	waschen, grob hacken.
1 Bd Petersilie	waschen, trockenschwenken und hacken. Alle Zutaten, bis auf den Broccoli, in einer Schüssel mischen, über den Broccoli verteilen und mit
Saft von ½ Zitrone	und
5-6 Essl. Olivenöl	und
Weißem Pfeffer	zu einer pikanten Salatsauce mischen, über den Salat träufeln.

Den Salat erst bei Tisch vorsichtig mischen.