

BROCCOLI-SALAT MIT MONTMORENCY KIRSCHEN

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 4 Tassen Broccoli-Röschen, gewaschen und abgetropft
- 1/4 Tasse getrocknete Montmorency Kirschen
- 1/4 Tasse rote Zwiebeln, in feinen Scheiben
- 1/4 Tasse magerer Schinkenspeck, in mundgerechten Stücken, gegart
- 1/4 Tasse Sour Cream
- 2 Teelöffel Meerrettich
- 2 Teelöffel Mayonnaise
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Broccoliröschen in gesalzenem Wasser blanchieren, im Sieb abtropfen lassen. In einer großen Schüssel den Broccoli mit den Montmorency Kirschen, den Zwiebeln und dem Schinkenspeck vermengen.

In einer anderen Schüssel die Sour Cream mit der Mayonnaise und dem Meerrettich verrühren. Dieses Dressing über den Broccoli-Salat geben und alles vorsichtig vermengen, bis alle Zutaten vom Dressing überzogen sind.

Im Kühlschrank abgedeckt aufbewahren, bis der Salat serviert wird.