Brokkolisalat mit Bacon & Käse

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

500 g frischer Brokkoli
100 g Bacon (in feine Streifen geschnitten)
½ rote Zwiebel (fein gewürfelt)
60 g getrocknete Cranberries
40 g Kürbiskerne (ungesalzen, geröstet)
80 g Käse (z. B. Cheddar oder Gouda, in kleine Würfel geschnitten)
150 g griechischer Joghurt (oder Naturjoghurt)
2 EL Mayonnaise (optional light-Version)
1 EL Apfelessig
1 TL Honig oder Ahornsirup
Salz & frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und in leicht gesalzenem Wasser 2–3 Minuten blanchieren, bis er leuchtend grün ist. Sofort in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Baconstreifen in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Joghurt, Mayonnaise, Apfelessig und Honig in einer Schüssel glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brokkoliröschen, rote Zwiebel, Cranberries, Kürbiskerne, Käsewürfel und Bacon in eine große Schüssel geben. Dressing darübergeben, vorsichtig unterheben und den Brokkolisalat mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Lindchen schmeckt