

## **Katharinas Brokkolisalat mit Orangen-Buttermilchdressing**

**Für 4 Personen als Beilage / für 2 Personen als Hauptgericht**

<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
1 Brokkoli (ca. 400-500 g)	Den Brokkoli waschen und trockenschütteln. Den Strunk abschneiden, schälen und das untere Ende abschneiden. Den Strunk in feine Scheiben schneiden. Die Brokkolivierteile mit dem Gurkenhobel oder einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. Alternativ mit einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden.
1 rote Zwiebel	
1 kleine Orange	Die Zwiebel halbieren, schälen und in feine Ringe schneiden und zum Brokkoli geben.
100 ml Buttermilch	
2 EL Olivenöl oder Haselnussöl	Die Orange mit einem scharfen Messer schälen und halbieren. Eine Hälfte in ein Glas oder eine Schüssel auspressen, sodass etwa 2-3 EL Saft entstehen. Die andere Hälfte in feine Scheiben schneiden und zum Brokkoli geben.
Salz	
Pfeffer	Für das Dressing Buttermilch, Orangensaft und Olivenöl verrühren. Zum Salat geben und alles mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gut durchmischen und ein paar Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kurz vor dem Servieren über den Salat streuen.
1 Prise Chili- oder Paprikapulver, z.B. Piment	
d'Espelette	
2-3 EL gehobelte oder gehackte Haselnüsse	

**Guten Appetit!**