



Brokkolisalat mit Rosmarinkartoffeln

Zutaten:

Für den Brokkolisalat:

- 500 g Brokkoli (frisch oder TK)
- 1 Dose Mais
- 1 rote Paprikaschote
- 125 g Schinken
- 1 Becher saure Sahne

- 1 Becher Schmand od. griechischen Joghurt
- Dill
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Für die Rosmarinkartoffeln

- Mini-Kartoffeln
- Rosmarin + Öl
- Knoblauch

Zubereitung:

- Brokkoli ganz kurz nur leicht andünsten und die Röschen nah am Stiel abschneiden
- Paprika würfeln, mit abgetropften Mais und den gewürfelten gekochten Schinken vermengen.
- Aus der Sahne, dem Schmand (griechischem Joghurt), Dill & Petersilie die Salatsoße anrühren.
- Vermengen und kalt stellen.
- Kartoffeln im Salzwasser kochen. Rosmarin kleinschneiden / hacken und mit 50 ml Öl vermengen.
- Die vorgekochten Kartoffeln mit der Öl-Marinade schwenken und anbraten.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/brokkolisalat-mit-rosmarinkartoffeln>