

Broccoli an Tomaten-Vinaigrette mit Frischkäse und Trockenfleisch
(4 Personen, Vorspeise)

600 g Broccoli 5 dl Bouillon	Den Broccoli rüsten und in Röschen teilen. Mit der Bouillon aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze knackig garen. 1 dl Garflüssigkeit für die Marinade zurück behalten, den Rest abgiessen.
1 dl Gemüsesud 3 EL Olivenöl 2 EL Rotweinessig Salz, Pfeffer	Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren und über den Broccoli gebe. ca. 30 Min. ziehen lassen.
2 EL Pinienkerne 1 Zweig Basilikum	Die Pinienkerne ohne Fett rösten. Basilikum fein schneiden.
6 Dörrtomaten	Tomaten auf Haushaltspapier abtropfen lassen, fein schneiden.
8 Scheiben Trockenfleisch 1 Frischkäsl	Den Broccoli mit Frischkäsestücken und Trockenfleisch anrichten. Tomaten über den Broccoli geben und Pinienkerne und Basilikum darauf streuen.