



# Brokkolisalat

von Ronja Nidecker

Mengen für 45 Personen

Quelle: <https://www.eatbetter.de/rezepte/brokkoli-salat-soo-lecker-einfach>

Tags: Vegan

Gewürze: Salz, Pfeffer

6.75 kg Broccoli	(ca. 3 Stk) Brokkoli waschen, in Röschen teilen und in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Anschließend gut abtropfen lassen
13.5 Stück Pepperoni	Peperoni halbieren, Kerngehäuse entfernen, waschen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden
13.5 kg Zwiebel	am besten Rote Zwiebeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln
5.4 dl Olivenöl	ca. 8 EL
5.4 dl Balsamico-Essig	Für das Dressing Olivenöl und Balsamico verquirlen, Senf und Honig unterschlagen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gedünstete Brokkoli-Röschen je nach Größe noch etwas klein schneiden.
45 g Senf	ca. 3 TL
45 g Honig	ca. 3 TL Honig
225 g Cranberrys (getrocknet)	
338 g Sonnenblumenkerne	Brokkoli-Röschen, Paprika-Stücke, Zwiebelwürfel und Sonnenblumenkerne in eine Schüssel geben, Cranberries dazugeben und vermengen. Das Dressing unterheben