

KNACKIGER

# BROKKOLISALAT

MIT ÄPFELN & KAROTTEN

Allgäuer  
OLMÜHLE

+ **BIO OLIVENÖL**

-NATIV EXTRA-  
-ERSTE GÜTEKLASSE-  
-AUS ITALIEN-

+ **BIO APFEL  
BALSAMICO**

-FRUCHTIG FRISCH-  
-IM HOLZFASS GEREIFT-

# BROKKOLISALAT

KNACKIG, MIT ÄPFELN & KAROTTEN

## ZUTATEN

2 Brokkoli |  
2 Äpfel (ungeschält) |  
2 Karotten

## DRESSING

100 g Joghurt | Saft von 1/2 Zitrone |  
2 EL BIO Allgäuer Ölmühle Olivenöl |  
2 EL BIO Allgäuer Ölmühle Apfelbalsamico |  
1 TL mittelscharfer Senf | 1 TL Honig |  
etwas Salz | etwas Pfeffer

## SO WIRD'S GEMACHT

Brokkoli, Äpfel und Karotten mit einer Küchenmaschine zerkleinern, oder grob raspeln. Für das Dressing Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, Apfelbalsamico, Senf und Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss das Dressing über den Salat geben und den Salat gut durchmischen.

„Guten Appetit“ wünscht die Allgäuer Ölmühle  
[www.allgäuer-ölmühle.de](http://www.allgäuer-ölmühle.de)

Allgäuer  
ÖLMÜHLE

