



## Rezepte aus der Behr Küche

### Kartoffel-Broccoli-Salat mit Kapern-Vinaigrette



Schwierigkeit



einfach

#### Zutaten für 4 Personen

600 g festkochende Kartoffeln  
2 EL Kapern  
1 Schalotte  
150 ml heiße Gemüsebrühe  
3-4 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer  
2 TL Senf  
30 g Pinienkerne  
500 g Brokkoli  
3 Stangen Staudensellerie  
5 EL Öl (z.B. Distelöl)  
2-3 Stiele Basilikum

#### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. 2. Kapern hacken. Schalotte schälen, fein würfeln und in die heiße Brühe geben. Kapern, 3 EL Essig, Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit der Brühemischung übergießen, 30 Minuten durchziehen lassen. 3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Brokkoli in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Brokkolistiel großzügig schälen und würfeln. Röschen und Würfel in kochendem gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Sellerie putzen, falls nötig entfädeln. Waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. 4. Brokkoli, Sellerie und Pinienkerne zu den Kartoffeln geben. Öl dazugießen, alles gut vermischen. Basilikumblätter abzupfen, fein schneiden und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.