

Rezepte rund um gute Zutaten:  
Hervorragende Produkte  
herzustellen macht ebensoviel  
Freude, wie hervorragende  
Produkte zu verwenden.  
Lassen Sie sich schmecken, was  
viele kleine Ideen ohne großen  
Kostenaufwand bereithalten!  
[www.alisseos-olivenoel.de](http://www.alisseos-olivenoel.de)

# Alisseos

Extra Natives Olivenöl - und mehr



## Broccolisalat für die Genießer unter den Puristen:

μ



Den **Broccoli** waschen,  
die **Röschen** abtrennen und  
den **Strunk** NICHT wegwerfen, sondern schälen und in würfelgroße Stücke schneiden.  
Alles in **Olivenöl** kurz anbraten;  
danach mit ganz wenig Wasser **nur 15 Minuten dünsten**.



Den **Broccoli** noch **bissfest** auf einem  
Teller verteilen, **Fleur de Sel** und  
mindestens **5 Esslöffel Olivenöl** darüber  
verteilen, solange alles **noch warm** ist.

**Schon fertig und einfach genial lecker!**

**Variante:** Ein wenig **Zitronensaft**  
darüber träufeln  
und / oder  
**grüne Oliven**, mit Zitrone eingelegt,  
dazulegen!