

# Broccoli mit Rosinen und Pinienkernen

## Zutaten

3EL Pinienkerne,  
400g Broccoli,  
Salz, 1 Zwiebel,  
1EL Olivenöl,  
1TL Honig,  
2EL Balsamicoessig,  
schwarzer Pfeffer,  
3EL Rosinen

## Zubereitung

Broccoli waschen und wie folgt putzen: die Röschen teilen, den Strunk schälen und in 1cm große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten bissfest blanchieren und abgießen. Die Zwiebel feinschneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und dann beiseite stellen. In der Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Den Honig dazugeben und mit dem Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Rosinen und den Broccoli dazugeben dazu geben. Zum Schluss mit den Pinienkernen bestreuen.