Fleischsalat nach Balkanart

Salate

Zutaten (8 Personen)

» 4 EL Weißwein-Essig
» 1 TL Senf
» Salz & Pfeffer
» Cayennepfeffer
» 1 Prise Zucker
» 3 EL Öl
» 5-6 Zwiebel(n)
» 2 rote Paprika
» 2 grüne Paprika
» 8 Tomate(n)
» 4 Saure Gurken
» 2 Dosen Mais
» 500g Gouda
» 500g Fleischsalat
» einige Salatblatt/ -blätter
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker verrühren. Öl kräftig darunter schlagen.

2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Saure Gurken in dünne Scheiben schneiden. Mais gut abtropfen lassen. Käse in Stifte schneiden.

3. Die vorbereiteten Salatzutaten, Fleischsalat und Salatsoße mischen. Salat zugedeckt mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Nochmals würzig abschmecken. Salatblätter putzen und waschen. Partysalat damit anrichten und evtl. mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 630kcal/E30g/F43g/KH25g pro Portion

angelegt am: 09.04.2004 Rezept-Nr: 1013

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke