

Rezept Feinschmeckersalat

Zutaten:

2 Grüne Paprikaschoten
125 g Gekochter Schinken
125 g Salami
2 Hartgek. Eier
1 kleines Glas Mixed Pickles

Für die Marinade:

4 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Essig
1 Teelöffel Senf
Salz, Pfeffer
1 Prieser Zucker

Zum Garnieren:

2 kleine Tomaten

Zubereitung:

Paprika halbieren, entkernen, waschen und in kleine Streifen schneiden. Salami und gekochter Schinken ebenfalls in Streifen schneiden, die hartgek. Eier pellen und in Scheiben schneiden.

Mixed Pickles abtropfen lassen. Evtl. größere Stücke zerkleinern. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vorsichtig miteinander vermischen. Öl mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und kräftig abschmecken. Über den

Salat gießen und ca. 30 Min ziehen lassen.

Autor Sabine Pach

[Zurück zu den Salatrezepten](#)