

Sommersalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 1 kleines Glas Perlzwiebeln, 1 kleines Glas Champignons, 5 Eier hart gekocht, 1 Zwiebel (kann, muss nicht), 250 gr Fleischwurst evtl. mit Knoblauch, 1 Packung 8-Kräuter-Mischung, 2 Esslöffel Olivenöl, 0,5 Teelöffel Salz, 2 Umdrehungen frisch gemahlener weisser Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Den Saft von Perlzwiebeln und Champignons abgiessen und wegtun. Grosse Champignonköpfe ggf. halbieren.

Zwiebeln fein würfeln, Eier grob würfeln, Wurst in feine Streifen schneiden.

Paprikas entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Streifen nur so lang schneiden, dass sie mit der Gabel bequem zu essen sind.

Die Zubereitung:

Die ganzen Zutaten in einer Schüssel mit der 8-Kräuter-Mischung, Öl, Salz und Pfeffer mischen.

Der Salat kann gern einige Stunden durchziehen.

Mit Baguette serviert ist es ein schönes und erfrischendes Sommeressen. Gut geeignet für ein Picknick, weil ohne Majonaise sehr gut haltbar.