

Herzhafter Abendsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Fleischwurst, 200 gr Emmentaler-Käse, 1 rote Paprikaschote, 1 gelbe Paprikaschote, 4 mittelgroße Tomaten, 2 kleine Stangen Porree, 1 Bund Schnittlauch, 5 Esslöffel Zitronenessig (oder anderen milden Essig), 3 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel weißer Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Gemüse waschen, abtropfen lassen, Paprikaschoten halbieren, Kerne entfernen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. Porree in dünne Scheiben schneiden, Tomaten in Achtel teilen, Schnittlauch fein hacken, Fleischwurst und Käse ebenfalls in dünne Streifen oder Würfel schneiden. Evtl. Salatschüssel mit aufgeschnittener Knoblauchzehe ausreiben.

Die Zubereitung:

Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, vorbereitete Zutaten dazugeben, vorsichtig unterheben. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Nochmals abschmecken und nach Geschmack nachwürzen.

Tip: Den Salat kann man gut vorbereiten. Er schmeckt am nächsten Tag sogar am besten! Dann ist er richtig schön durchgezogen.