

Party Fleischsalat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Esslöffel Weißwein -Essig, 1 Teelöffel Senf, Salz und weißer Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker, 3 Esslöffel Öl, 5 mittelgroße Zwiebeln, 2 rote und grüne Paprikaschoten, 8 mittelgroße Tomaten, 4 Gewürzgurken aus dem Glas, 2 Dosen Maiskörner, 500 gr Gouda Käse, 500 gr fertiger Fleischsalat, Salatblätter.

Die Zubereitung:

Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und eine Prise Zucker verrühren. Das Öl kräftig darunter schlagen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Mais gut abtropfen lassen. Käse in Stifte schneiden. Vorbereitete Salatzutaten, Fleischsalat und Salatsoße mischen. Salat zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen. Nochmals würzig abschmecken. Salatblätter putzen waschen. Partysalat damit anrichten und evtl. mit etwas Petersilie garnieren! GETRÄNK : Landwein oder Bier _____ Schmeckt besonders gut bei Gegrilltem