



Frühlingsalat

für 6 - 8 Personen

Zutaten

- ◆ 1 Netz Paprika-Mix
- ◆ 5 große Tomaten
- ◆ 1 grüne Gurke
- ◆ 1 kl. Dose Gemüsemais
- ◆ 1 kl. Dose Ananasstücke (abgetropft)
- ◆ ½ Dose Champignonköpfe
- ◆ 400 g Fleischsalat
- ◆ Lauchzwiebeln zur Deko

Zubereitung

Das Gemüse waschen. Den Paprika entkernen und in kleine Rauten schneiden. () Die Tomaten erst achteln und dann noch mal teilen. Die Gurke bei Bedarf schälen. Der Länge nach halbieren und dann nochmals der Länge nach halbieren. () Dann in kleine Stücke schneiden. Alles Gemüse vermischen. Dann die abgetropften Ananas, die Champi-Köpfe und den Mais unterheben. Als letztes den gut gekühlten Fleischsalat unterheben. Mit in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln bestreuen. Alles nochmals ca. 1 Stunde kühlen. Der Salat passt gut zu Gegrilltem oder alleine zu Kräuter- oder Knoblauchbaguette.

Guten Appetit!