

Gemischter Salat

Zu Fisch, Gegrilltem oder Sonntagsbraten: Der gemischte Salat ist stets ein zuverlässiger Begleiter. Mit frischen Kräutern kann man das Rezept noch verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

6 EL	Essig
1 Kopf	Salat (grünen)
1 Dose	Mais
3 EL	Öl
2 Stk.	Paprika
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Salatgurke
1 Prise	Salz
1 EL	Senf
4 Stk.	Tomaten

Zubereitung

1. Dieses Grundrezept für **gemischten Salat** lässt sich mit weiteren Zutaten beliebig abwandeln. Den Strunk aus dem Salatkopf herauslösen. Die Blätter abzupfen und gründlich säubern. Tomaten, Paprika und die Gurke ebenfalls gut waschen. Den Mais abtropfen lassen. Die Gurke längs halbieren und mundgerecht würfeln. Die Salatblätter etwas zerkleinern.
2. Von den Tomaten die Stielansätze entfernen, anschließend in Würfel oder Spalten schneiden. Die Paprika entstielen und entkernen, in Würfel schneiden. Den vorbereiteten Salat in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und gründlich vermischen. Den Mais zufügen und untermischen.
3. Das Dressing aus Essig, Öl, Senf, Pfeffer und Salz zubereiten. Sorgfältig verrühren, zum Salat gießen. Alles gut vermischen und vor dem Servieren etwas durchziehen lassen.

Tipp

Ein gemischter Salat ist die perfekte Beilage zu einem Wiener Schnitzel.