

Pikanter Eisbergsalat



Zutaten

Der Salat

- 1/2 Kopf Eisbergsalat
- 1 rote Paprikaschote
- 1 kleine Dose Maiskörner
- 150g grüne Erbsen

Für die Marinade:

- 2-3 EL Essig
- 1 EL Öl
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz
- 1-2 TL Zucker
- 1 TL Chilipulver
- 1-2 TL Worcestersauce oder flüssige Maggiwürze

Zubereitung

Eisbergsalat entblättern, waschen, abtropfen lassen, Paprika waschen, vom Kernbau und den Innenhäuten befreien und in feine Streifen schneiden.

Tiefgefrorene Erbsen nach Anleitung kochen, mit kaltem Wasser abschrecken.

Alles zusammen in eine Salatschüssel mischen und die Maiskörner hinzugeben.

Aus Essig, Salz, Zucker, Senf, Chilipulver und Worcestersauce nach eigenem Geschmack eine Marinade anrühren, über den Salat gießen und gut vermischen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Salate](#), [Eisbergssalat](#), [Paprika](#), [Mais](#), [Erbsen](#), [Winter](#), [Worcestersauce](#), [Chili](#), [Chilipulver](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/pikanter_eisbergssalat

Last update: **11.11.2023 20:15**

