

Eisbergsalat für Eilige

Zutaten

- 1 rote Paprika, in Stücken
- ½ Salatgurke mit Schale, entkernt, in Stücken
- 100 g Cherry-Tomaten
- 1 Frühlingszwiebel, in feinen Ringen
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Essig
- 40 g Öl
- 1 EL Crème fraîche
- 2 TL gemischte Kräuter, tiefgefroren (z.B. 8 Kräuter von Iglo)
- ¾ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- ½ TL Zucker
- ½ TL Senf
- 150 g Mais, abgetropft
- 300 g Eisbergsalat, in groben Stücken

Zubereitung

1. Paprika, Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Essig, Öl, Crème fraîche, Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker und Senf in den Mixtopf geben, **2 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und in eine große Salatschüssel umfüllen.
2. Mais und Eisbergsalat in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **3 Sek./Stufe 3.5** zerkleinern, ebenfalls in die Salatschüssel umfüllen, mit dem Spatel vermischen, abschmecken und z. B. als Beilage servieren.

Ok! wenn ich Besuch habe, schneide ich natürlich auch alles optisch hübsch zurück. Aber wie oft „schieben“ wir uns mal eben was in den mund – nur weil wir keine Zeit haben.

Dieses Rezeot finde ich persönlich wieder

VARIABLE

...Geflügelreste dazu braten

...Thunfisch oder

...gekochte Eier dazu

...Aufschnittreste wie gek. Schinken unterrühren