

Salat auf Mayas Art



Zutaten für 2-3 Personen:

- 1/2 Kopfsalat
- 1/4 einer roten Paprika
- 1/4 einer gelben Paprika
- 2 kleine Tomaten

Vinaigrette:

- 1 Msp Salz
- eine kleine Prise Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL neutrales Öl

1. Paprika halbieren, entkernen und Zwischenwände herausschneiden, grob würfeln.
2. Tomaten waschen und achteln.
3. Zuerst das Salz in eine Salatschüssel geben, dann den Zucker. Mit dem Weißweinessig verrühren.
4. Dann das Öl zugeben und verrühren. Paprika und Tomaten zugeben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
5. Kopfsalat waschen und gut abtropfen lassen. In kleinere Stücke reißen.
6. Kopfsalat erst vor dem Servieren untermischen.

Hinweise:

Kein Pfeffer - das kommt daher, dass kleine Kinder oft keinen Pfeffer mögen und Maya Rücksicht genommen hat.

Statt des grünen Salats nimmt man im Winter Eissalat.

Statt der gelben Paprika kann man natürlich auch grüne Paprika nehmen, mit der gelben sieht er allerdings besser aus.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Beilagen, Salate, deutsch, bayerisch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 21.06.2017