

SALAT NACH ART DES HAUSES

ZUTATEN FÜR DEN SALAT:

100 g Kopfsalat (etwa ½ kleiner Kopfsalat)
120 g Gurken
80 g Thunfisch
50 g geriebener Käse
½ Gekochtes Ei
40 g rote Zwiebeln
1 Tomate
2 Scheiben Schinken
2 Scheiben Salami
2 Peperoni, mild
2 Radieschen
Dill

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING:

3 EL Essig
1 EL Wasser
2 EL Öl
2 pr. Salz
1 pr. Zucker

VORBEREITUNG SALAT:

Das Ei hart kochen und zum Abkühlen an die Seite stellen. Den Kopfsalat waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und abtropfen lassen. Danach die Tomate, Gurken und Radieschen waschen. Zwiebeln und abgekühltes Ei schälen.

Das Ei und die Tomate halbieren und zusammen mit Gurken, Zwiebeln und Radieschen in Scheiben schneiden.

Schinken, Salami und Peperoni zur Seite legen.

VORBEREITUNG DRESSING:

Essig, Wasser, Öl, Salz und Zucker in einen Behälter geben und gut verrühren.

ZUBEREITUNG:

Gurkenscheiben auf dem Kopfsalat verteilen. Das Salat-Gurken-Beet nach und nach mit Thunfisch, Käse, Ei und Zwiebeln belegen, die Tomaten zum Schluss im Kreis auf den Salat verteilen.

Salami und Schinken zu Rosen falten und auf den Tomaten platzieren, die Peperoni je recht uns links vom Teller legen. Danach die Radieschen um den Salatberg verteilen. Salat kurz vor dem Servieren mit Dressing Anmachen und den Dill über den Salat verstreuen.

Dazu passt ein frisches Pizzabrot oder Baguette.

Buon appetito!