

# Sommersalat mit Paprika, Radieschen, Salami und Käse



## Zutaten für vier Personen:

1/2 grüne Paprika  
1/2 gelbe Paprika  
1/2 rote Paprika  
12 Radieschen  
12 grüne Oliven mit Paprika-  
füllung  
2 Essigurken  
8 dünne Scheiben Salami  
120 g Emmentaler

## Marinade:

2 Msp Salz, Pfeffer aus der  
Mühle  
1-2 knappe TL scharfer Senf  
eine Prise Chilipulver (optional)  
6 EL Weißweinessig  
100 ml kräftige Gemüsebrühe  
2 EL Essigurkenlake  
100 ml neutrales Öl

## Besondere Hilfsmittel:

Stabmixer

1. Paprika waschen, vierteln, Kerne und weiße Häute entfernen. Dann in kleine Stückchen schneiden.
2. Bei den Radieschen den Strunk und das Grüne entfernen, waschen und in Scheiben schneiden.
3. Essigurke in feine Scheiben hobeln.
4. Salami und Käse in Streifen schneiden.
5. Alle Zutaten für die Marinade in einen hohen Kunststoffbecher geben und gründlich mixen.
6. Reichlich Marinade auf den Salat geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

## Hinweise:

Die Zutaten und Mengen für den Salat können gut variiert werden.

Die Mengen für die Marinade sind aber perfekt.

Übrig gebliebene Marinade hält sich 1 Tag im Kühlschrank.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Brotzeit, kleine Gerichte, Partygerichte, kaltes Buffet, Salate, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023