

Bunter Mais-Schinken Salat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Einfach und schnell gemacht, darf auf keinem Buffet fehlen

Zutaten

- 250 g Gemüsemais / Dose
- 200 g gekochter Hinterschinken in 2cm großen Blättern oder Würfeln
- 1 kleine, rote Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine, grüne Paprikaschote in 1 cm großen Würfeln
- 1 vollreife, große Fleischtomate, abgezogen, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 6-7 schwarze Oliven, in 1 cm großen Würfeln
- 2 Gewürzgurken ohne Kerne, in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch in Röllchen
- Einige knackige Blätter Frisèe Salat und Lollo Rosso
- Abrieb einer ½ Limone
- ½ Knoblauchzehe, fein geschnitten (wenn man mag, geht auch ohne)
- 3 El gute Mayonnaise
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne nach eigenem Geschmack
- Für den Dressing:
 - ca. 50 ml Fleischbrühe (Rind, Kalb oder ersatzweise Gemüsebrühe)
 - 1 Tl mittelscharfer Senf
 - 2-3 El guter Weinessig
 - Salz, Pfeffer, ev. eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vinaigrette:

Schritt2

Die Fleischbrühe mit dem Senf und dem Weinessig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise

Zucker schmackhaft abschmecken.

Schritt3

Den Schinken in eine Salatschüssel geben, mit Pfeffer und Cayenne würzen.

Schritt4

Alles andere dazu geben, und mit der Vinaigrette mischen, etwas durchziehen lassen.

Schritt5

Danach nur ganz leicht und sämig mit der Mayonnaise binden und auf knackig aufgefrischem Frisèesalat und Lollo Rosso anrichten

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** mais, salat, schinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-mais-schinken-salat/>