



Italienischer Salat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der italienische Salat mit Schinken, Ananas, Gurken und Äpfeln.

Zutaten

- 250 - 300 g gekochter Schinken in Streifen
- 80 g frische Ananas in Streifen
- 2 Gewürzgurken in Streifen
- 2 kleine Cox Orange Äpfel in Streifen
- Etwas weißer Balsamico
- Etwas Olivenöl
- Etwas frische, gehackte Petersilie
- Salz, etwas gemahlener Chili, 1 Msp englischer Sanf, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Schinken, die Äpfel mit Schale, Gewürzgurken und die Ananas in 2- 3 cm lange Streifen schneiden.

Schritt2

Alles pikant mit Salz, Pfeffer, Zucker, etwas englischem Senf und gemahlenem Chili abschmecken.

Schritt3

Ca. 4 Cl Olivenöl und die gehackte Petersilie dazu geben, mit krossem Ciabatta Brot servieren..

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** beliebt, frisch, leicht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienischer-salat/>