

Landjäger - Salat

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Herzhafter Party Salat, auf Grill - oder Salatbuffets, mit knusprigen Bauernbrot als kaltes Abendessen

Zutaten

- 250 g Landjäger in kleinen Würfeln
- 200 g Gewürzgurken in kleinen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, klein gewürfelt
- 1 gelbe Paprikaschote, klein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit Salz gerieben (Wenn man mag, geht auch ohne)
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 8 EL weißer Balsamico oder Weinessig
- 3 EL Rapsöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln und Knoblauch mit Balsamico, Salz, Pfeffer, ev. 1 Prise Zucker verrühren und das Rapsöl unter schlagen.

Schritt2

Die Landjäger, Paprikaschoten, Gewürzgurken und Schnittlauch damit 30 min. marinieren, durchziehen lassen.

Schritt3

Mit knusprigem Bauernbrot und gesalzener Landbutter reichen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach, herzhaft, zu

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