



Pikanter, bunter Landjägersalat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich für jeden Tag oder auch als Partysalat

Zutaten

- 250 g Landjäger in 1 cm großen Würfeln
- (Geht auch mit Cabanossi)
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleiner grüner Gemüsepaprika, gewürfelt
- 1 kleiner gelber Gemüsepaprika, gewürfelt
- 200 g Gewürzgurken, gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl Senf
- 8 El weißer Balsamico oder Kräuteressig
- 4 El gutes Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Schnittlauch mit den Zwiebeln, Balsamico, Senf, Pfeffer, Salz, Zucker und 2 El Wasser zu einer kleinen Vinaigrette verrühren und das Öl unterschlagen.

Schritt2

Mit den Landjägerwürfeln, Zwiebeln, Gurken und Paprikawürfeln mengen und 20 - 30 min. durchziehen lassen.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Dazu schmeckt ein knuspriges Bauernbrot oder auch rösche Bratkartoffeln.

Schritt5

Schritt6

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** partytauglich, würzig-pikant

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikanter-bunter-landjaegersalat/>