Fleisch-Salat

Sehr leckerer Salat, mit frisch zubereiteter Mayonnaise

Ich hatte Appetit auf einen kalten Fleisch-Salat. Bei diesen sommerlichen Temperaturen genau das richtige.

Und ich wollte ihn nicht mit einem Dressing aus Öl und Essig zubereiten. Sondern mit einer frisch zubereiteten Mayonnaise.

Zwar etwas fett und gehaltvoll. Aber ebenso auch sehr geschmackvoll.

Nach dem Zubereiten und Kosten stellte ich fest, dass der Salat auch noch weitere Zutaten vertragen hätte: gekochte Eier, gekochte, kalte Kartoffeln oder Radieschen.

Anyway, er ist so sehr lecker.

Fleisch-Salat

14. Juni 2021
von Thobie
Kategorie Salat
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Gesamtzeit
15 Minuten

Zutaten

- 500 g (Geflügel-)Fleischwurst
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- 10 eingelegte Gurken (Glas)
- eine große Portion Schnittlauch

Für die Mayonnaise:

- Grundrezept

Anleitung

1. Wurst, Schinken und Gurken kleinschneiden und in eine Schüssel geben.
2. Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben.
3. Mayonnaise nach dem Grundrezept zubereiten. Dazugeben. Alles gut vermischen.
4. Abschmecken und bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
5. Salat in zwei Schalen geben.
6. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

eingelegt,
Fleischwurst,
Gekocht,
Gurke,
Mayonnaise,
Schinken,
Schnittlauch

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/06/14/fleisch-salat/