



# Buntes Salatdressing

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/buntes-salatdressing.jsp>



Dressing aus Paprika- und Schalottenwürfeln, passend zu allen Blattsalaten.

## Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

| Menge   | Artikel                 | Unsere Empfehlung                                  |
|---------|-------------------------|--|
| 120 g   | Paprika, rot            |  |
| 40 g    | Schalotten              |  |
| 1 TL    | Senf, mittelscharf      | GUT&GÜNSTIG<br>Delikatess-Senf                     |
|         | Salz                    | GUT&GÜNSTIG<br>Jodsalz                             |
|         | Pfeffer                 |  |
| 1 Prise | Zucker                  |  |
| 2 EL    | Essig                   |  |
| 2 EL    | Olivenöl, kalt gepresst | EDEKA Italia Natives<br>Olivenöl extra aus Italien |
| 1 EL    | Petersilie              |  |
| 1 EL    | Schnittlauchröllchen    |  |

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Fertig in: **15 Min.**

Je Portion : **356 kJ, 85 kcal , 3 g Kohlenhydrate , 1 g Eiweiß , 8 g Fett , 0 mg Cholesterin , 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

- 1.) Paprikaschote halbieren, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen, das Fruchtfleisch in ganz kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein hacken.
- 2.) In einer Schüssel Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig so lange verrühren, bis das Salz sich gelöst hat. Öl untermischen. Die Kräuter wie unten beschrieben waschen und hacken.
- 3.) Paprika, Schalotten, Schnittlauch und Petersilie untermischen.

Entdecken Sie weitere !

Tipp:

Passt hervorragend zu Blattsalaten aller Art.

## Kochschule

Kräuter waschen und hacken: Waschen Sie die Kräuter unter fließend kaltem Wasser. Schleudern Sie dann die Kräuter in einer Salatschleuder oder in einem Geschirrhandtuch trocken. Die Kräuter nun abzupfen, mit der Hand etwas zusammendrücken und mit einem großen Messer mehrmals längs und quer fein hacken. Mit einem Blitzhacker geht es noch schneller.

## Küchenutensilien



EDEKA zuhause  
Wiegemesser: Hochglanzpolierte Griffe aus rostfreiem Edelstahl 18/10 Matt polierte, extrem scharfe Doppelklinge aus gehärtetem Klingensteinahl Für einfaches, schnelles Schneiden und Zerkleinern von Kräutern wie Schnittlauch, Petersilie, Basilikum & Co.

## Küchenutensilien



## Buntes Salatdressing

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/buntes-salatdressing.jsp>



EDEKA zuhause Kleines Bambusbrett: Bei unseren Brettern haben wir uns auf den Werkstoff Bambus konzentriert, der sich durch viele positive Eigenschaften hervorhebt: er ist schnittfest, messerschonend und optisch sehr attraktiv. Bambus ist kein Holz, sondern eine Grasart, die besonders schnell nachwächst und ein ökologisch wertvoller Werkstoff ist. Auch zum Servieren von Aufschnitt und Käse geeignet. 23 x 15 x 1,3 cm

---