Rezept

Glutenfreier Käse-Wurst-Salat

Ein Rezept von Glutenfreier Käse-Wurst-Salat, am 07.07.2025

Zutaten

- **1** rote Paprikaschote
- **1** Zwiebel
- **6** Eiertomaten
- **100 g** Putenbrustaufschnitt
- **2 EL** Aceto balsamico bianco
- **1 Msp.** edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- **1** gelbe Paprikaschote
- **2** Gewürzgurken
- **200 g** aufgetaute TK-Erbsen
- **200 g** Edamer
- **1 TL** mittelscharfer Senf
- **1 EL** Schnittlauchröllchen
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten längs halbieren, von den Kerngehäusen und den weißen Trennwänden befreien und waschen. Die Zwiebel schälen. Anschließend Paprika, Zwiebel und Gewürzgurken klein würfeln.

2. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und achteln. Die Putenbrust und den Edamer Käse in Streifen schneiden und mit den anderen vorbereiteten Zutaten in eine Salatschüssel geben.

3. Für das Dressing Essig, Senf, Paprikapulver und Schnittlauch in einem Schälchen miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zum Salat geben und alle Zutaten gut mischen. Den fertigen Käse-Wurst-Salat vor dem Servieren zugedeckt ca. 30 Min. bei Raumtemperatur ziehen lassen.