

Rezept

Paprika-Gurken-Salat mit Putenbrust

Ein Rezept von Paprika-Gurken-Salat mit Putenbrust, am 19.04.2024

Zutaten

600 g Paprikaschoten (rot, gelb und grün)	1 Bio-Salatgurke (600 g)
1 kleine Zwiebel	3 EL Essig (z. B. Apfelessig)
Salz	Pfeffer
½ TL Zucker	3 EL Öl
6-8 Stängel Minze	150 g Schmant
300 g geräucherte Putenbrust (am Stück)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Paprika putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Gurke waschen und nach Belieben längs halbieren. Die Kerne nach Belieben mit einem Löffel herauskratzen. Die Gurke in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden.
2. Den Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, das Öl unterrühren. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, hacken und mit dem Schmant verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse, die Zwiebelscheiben und die Vinaigrette vermischen.
3. Die Putenbrust in kleine Würfel schneiden und unterheben. Den Minz-Dip in Klecksen auf dem Salat verteilen. Den Salat sofort servieren.