

Salat Rezepte

Ananas Salat Colmar

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Obst, Salat, Schwein, Pikant, Herzhaft

ZUTATEN

1 Ananas, frisch
200 g Kassler; Würfel
1 Apfel; entkernt feine

- Scheiben
150 g Sauerkraut, roh
- auseinandergezupft

MARINADE

3 Essl. Mayonnaise
2 Essl. Schlagsahne
1 Zitrone; Saft davon
1 kleine Dillsträußchen; gehackt

1 Msp. Rosmarin
1 Msp. Zucker
Salz; eventuell

Ananas längs halbieren, Fruchtfleisch herausheben, würfeln, holzige Teile wegwerfen.

Ananas, Kassler, Apfel und Kraut mischen.

Aus Mayonnaise, Sahne, Zitronensaft, Dill, Rosmarin, Zucker und eventuell etwas Salz eine Marinade rühren.

Salatmischung in die Ananashälften füllen, mit der Marinade übergießen und 30 Minuten kalt stellen.

Dazu: Stangenbrot oder Toastbrot mit Butter