

# Mortadellasalat mit Paprika und Tomaten



## Zutaten für zwei Personen:

100 g Mortadella  
1 Gewürzgurke  
1/4 grüne Paprikaschote  
1/4 rote Paprikaschote  
1/4 gelbe Paprikaschote  
1 mittlere Fleischtomate  
6 schwarze Oliven

## Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1/2 TL mittelscharfer Senf  
4 EL Estragonessig,  
alternativ Weißweinessig  
2 EL Wasser  
4 EL neutrales Öl  
1 1/2 EL Essigurkenlake

1. Mortadella in Streifen schneiden.
2. Gewürzgurke längs in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, entkernen, in Streifen schneiden. Fleischtomate halbieren, in Scheiben schneiden.
3. Salat mindestens eine Stunde ziehen lassen.

## Hinweise:

Optional 50 g fein geschnittenen Emmentaler zugeben.

Eine alternative Vinaigrette:  
4 EL Salatcreme mit Joghurt  
mit 1 EL Essigurkenlake  
vermischt.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10  
min, Gesamtzeit ca. 70 min,  
große Salate, Vorspeisen,  
Wurst, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2024