

Kleiner Beilagen-Salat mit Paprika, Gurke und Mais (für 8 Personen)

Zutaten

Für den Salat:

- 2 Salatgurken (ca. 1,0 kg)
- 4 große Tomaten (ca. 600 g)
- 2 rote Paprika (ca. 300 g)
- 2 gelbe Paprika (ca. 300 g)
- 1 Dose Mais (Abtropfgewicht ca. 285 g)
- 2 rote Zwiebeln (ca. 200 g)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Glas grüne Oliven (ca. 250 g Abtropfgewicht)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Basilikum (oder 1 Topf)

Dressing:

- 100 ml Olivenöl
- 60 ml Weißweinessig oder heller Balsamico
- Saft von 1 Zitronen
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Honig oder Zucker
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt oder gepresst)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Salz (vorsichtig wegen Feta und Oliven)
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- optional: etwas Chiliflocken

Zubereitung

1. Gemüse vorbereiten

- Gurken längs halbieren und in Scheiben oder kleine Würfel schneiden.
- Tomaten vierteln und den Strunk entfernen, anschließend würfeln.
- Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden.
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- Mais und Oliven abtropfen lassen.

2. **Salat mischen**

- Alle Gemüsezutaten in einer großen Schüssel vorsichtig vermengen.

3. **Dressing herstellen**

- Alle Zutaten mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis eine leicht cremige Marinade entsteht.

4. **Durchziehen lassen**

- Dressing etwa **30–60 Minuten vor dem Servieren** unter den Salat mischen.
- Frische Kräuter kurz vor dem Servieren unterheben.

Vorbereitungstipp für ein Grillfest mit vielen Teilnehmern:

- Gemüse (außer Tomaten) kann bereits am Vortag geschnitten werden.
- Feta passt auch sehr gut zum Salat
- Dressing ebenfalls am Vortag zubereiten.
- Tomaten erst am Veranstaltungstag schneiden, damit der Salat nicht wässrig wird.

Dieser Salat passt besonders gut zu **Bratwürsten, Steaks, Grillgemüse und Kartoffelsalaten** und ergänzt ein klassisches Grillbuffet farblich sehr schön.