

# Paprika-Salat

Bunt, aromatisch und mit dem perfekten Biss. Dieser Paprika-Salat ist besonders knackig. Umspielt von einer leichten Vinaigrette steht dabei das pure Paprika-Aroma im Vordergrund. Ein Salat, der so viel mehr ist, als nur eine Beilage. Auf ihm kannst du Fisch und Fleisch betten, du kannst du ihn zum Picknick mitnehmen oder auf Buffet stellen. Paprika-Salat kann einfach niemand widerstehen.



Paprika-Salat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 Portionen):** 5 Paprika bunt gemischt (zusammen circa 800 Gramm) | 1 kleine rote Zwiebel (circa 50 Gramm) | 50 Milliliter Olivenöl | 7 Gramm Stärke | 3 Esslöffel Zitronensaft | 20 Gramm frische oder gefrorene Kräuter | 2 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Zucker | Pfeffer



Paprika-Salat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (5 Minuten):** 1. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. 2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 3. Restliche Zutaten zu einem Dressing aufmixen. 3. Paprika und Zwiebel im Dressing marinieren und entweder sofort servieren oder bis zum Verzehr kalt stellen.

Jetzt noch mehr [raffinierte Salate](#) und weitere [Rezepte mit Paprika](#) entdecken!

**Nährwerte:** 380 Kalorien | 26,8 Gramm Fett | 25 Gramm Kohlenhydrate | 5,5 Gramm Eiweiß