



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### SalaRico to go



#### Zutaten für 4 Personen

2 SalaRico Salate  
2 rote Paprikaschoten  
200 g frische Ananas (alternativ Ananas aus der Dose)  
200 g Mais  
200 g gekochter Schinken  
200 g Käse (z. B. Gouda)  
1/2 Rettich

#### Für das Dressing:

1 Bund frische Kräuter (Schnittlauch, Basilikum, Petersilie, Thymian)  
300 g Joghurt  
100 g Salatmayonnaise  
1 EL Weißweinessig  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Zucker

---

### Zubereitung:

Den SalaRico waschen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Ananas schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Maiskörner in ein Sieb abschütten. Den Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden, den Rettich schälen und raspeln.

Für das Dressing die Kräuter kleinschneiden und mit dem Joghurt und der Salatmayonnaise verrühren. Das Ganze mit Essig, Salz, Pfeffer und wenig Zucker würzig abschmecken.

Die vorbereiteten Zutaten in verschließbare Gläser einschichten und als Abschluss das Dressing auf den Salat geben. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Guten Appetit!