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

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 SalaRico-Salat geben. Nach Belieben mit Kräutern garnieren.

Guten Appetit!