

Zwiebel-Ananas Salat bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Zwiebeln, 1 l kochendes Wasser, 50 gr Mayonaise, 2 Esslöffel Ananassaft, 3 Esslöffel Öl, Saft einer halben Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Curry, 1 Esslöffel Paprika Edelsüß, 1 Prise Cayennepfeffer, 3 Tropfen Tabasco, 2 kleine Dosen Ananasstücke.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Kochendes Wasser darüber gießen und 2 Minuten ziehen lassen. Auf einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.

Die Zubereitung:

Ananasstücke auf einem Sieb abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Für die Marinade Mayonnaise mit Ananassaft, Öl, Zitronensaft und den Gewürzen in einer Schüssel verrühren. Pikant abschmecken. Zwiebelringe und Ananasstücke hinzufügen. Gut mischen. Zugedeckt ca. 120 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach vielleicht noch einmal abschmecken, eventuell noch etwas nachwürzen und fertig. Ist ein etwas anderer Salat der wirklich lecker ist.