

# Zigeunersalat bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1,5 kg Rindfleisch, 3 mittelgroße Paprika (gelb, rot, orange), 3 Bund Frühlingszwiebeln, 1 großes Glas Pilze, 2 kleine Dosen Mais, 300 gr Spirelli, 2 große Gläser Homann Zigeunersauce, 6 Esslöffel Öl, 3 Esslöffel Essig.

## Die Vorbereitungen:

Das Fleisch in gesalzenem Wasser  $1\frac{1}{2}$  - 2 Stunden kochen.

Die Nudeln bissfest kochen.

## Die Zubereitung:

Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Paprika in kleine Stücke zerteilen. Die Frühlingszwiebeln in 3 cm große Stücke schneiden. Alles mit dem Mais, den Nudeln und den Pilzen in eine große Schüssel geben. Essig, Öl, Salz und  $1\frac{1}{2}$  Gläser Zigeunersauce unter den Salat rühren. Ein paar Stunden durchziehen lassen und mit Salz und der restlichen Zigeunersauce abschmecken.

Der Salat sollte innerhalb 3 Tagen gegessen werden da sonst die Nudeln im Salat zu weich werden.