

Spareribssalat



Zutaten:

- 2 Stränge Spareribs, ohne Knochen
- 2 Paprika, klein gewürfelt
- 4 EL Mais
- ca. 7 EL BBQ Sauce
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 2 Gewürzgurken, klein gewürfelt
- 120 ml Gemüsebrühe

[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](http://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.wordpress.com/

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne andünsten und etwas abkühlen lassen.

Die Spareribs in mundgerechte Stücke schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.

Den Salat im Kühlschrank durchziehen lassen.

Man kann ihn kalt oder auch warm genießen.