

Mais-Peperoni-Salat

Zutaten für 6 Personen:

Zutaten:

- 1 Dose Mais
- 1 rote Peperoni
- 1 grüne Peperoni
- 3 rote Zwiebeln
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 dl Weißweinessig
- 2 dl Rapsöl
- 1 EL Senf
- 1 TL Kräutermischung
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Der Mais-Peperoni-Salat lässt sich gut schon einen 1/2 Tag vor dem Servieren zubereiten und eignet sich darum auch gut für Feste.

Mais in ein Sieb geben, unter fließend Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

Peperonis halbieren, von weißen Häuten und Kernen befreien und in feine Streifen schneiden.

Rote Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden.

Das Gemüse in einer Schüssel locker miteinander vermischen.

Aus Weißweinessig, Öl, Senf, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, Kräutern und Knoblauch eine Marinade rühren und über den Salat gießen.

Kurz vor dem Servieren den Mais-Peperoni-Salat noch einmal mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Eignet sich als Beilage z.B. zu Gegrilltem oder beim kalten Buffet.