

MEXIKANISCHER MAISSALAT



Wir haben eine große Snackplatte für unseren Shopping Queen Abend zubereitet und da durfte dieser leckere, mexikanische Maissalat nicht fehlen. Mit frischem Gemüse und einem cremigen Limette Mayonnaise Dressing schmeckt er wirklich lecker und passt perfekt als Vorspeise oder Snack für Zwischendurch.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

SALAT

Spüle den Mais und die Bohnen unter klarem Wasser ab und gib sie in eine große Salatschüssel. Schneide die Jalapeno fein. Entkerne die Paprika, die Avocado und die Gurke, schäle die Zwiebel und würfele das Gemüse. Gib es in die Salatschüssel. Hacke den Koriander fein und gib ihn ebenfalls dazu.

DRESSING

Verrühre die Zutaten miteinander und vermische sie dann mit dem Salat. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SALAT:

- 285 g** Mais (Dose, Abtropfgewicht)
- 255 g** Kidneybohnen (Dose, Abtropfgewicht)
- 1** Jalapeño (frisch oder eingelegt)
- 2** rote Paprika
- 1** Avocado
- 1** Gurke
- 1** rote Zwiebel
- ½** Bund Koriander

DRESSING:

- 2** Limetten (Saft und Abrieb)
- 80 g** Mayonnaise
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 4 EL** Balsamicoessig (Bianco)