Maissalat

|  |  |
| --- | --- |
| 2 Dose | Mais à 285 g, abgetropft |
| 1 | rote Peperoni |
| 1 | grüne Peperoni |
| 1 Bund | Petersilie |
| 4 EL | Weissweinessig |
| 6 EL | Olivenöl |
|  | Salz |
|  | Pfeffer |

Zubereitung

* 1.Mais in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen.
* 2.Peperoni halbieren, entkernen und in Würfelchen schneiden.
* 3.Petersilie hacken.
* 4.Mais, Peperoni, Petersilie, Essig und Öl in eine Schüssel geben und mischen.
* 5.Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
* 6.Anrichten.

Tipps

* Passt zu Grilladen.
* Statt Weissweinessig Aceto balsamico bianco verwenden.

Varianten

* Maissalat mit Mayonnaise: 4 EL Mayonnaise unter den Salat mischen.

Beilage

für 4 Personen