Chinakohl-Mais-Salat

Für Kochanfänger geeignet: Das Rezept für den Chinakohl-Mais-Salat ist kinderleicht und doch so lecker, also gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Chinakohl
1 Dose	Mais
150 g	Creme Fresh
150 ml	Schlagobers
4 EL	Öl
4 EL	Essig
1 EL	Mayonnaise
1 Prise	Zucker
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Chinakohl-Mais-Salat** zunächst den Chinakohl gründlich putzen und in dünne Streifen schneiden, dabei die dicken Blattrippen herausschneiden. Mais abtropfen lassen.

2. Den Essig zuerst mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker, dann mit Öl verrühren. Nach und nach die Crème fraîche, Schlagobers und Mayonnaise unterrühren. Knoblauch schälen, sehr fein hacken und untermengen.

3. Chinakohl mit Mais mischen und mit dem Dressing vermengen. Einige Minuten ziehen lassen, dann servieren.

Tipp

Der Chinakohl-Mais-Salat ist eine leckere Beilage zu Fleisch- oder Kartoffelgerichten.