

# Mais-Curry-Salat

Süß, fruchtig, scharf, aromatisch - alles in einem Rezept: Leckerer Mais-Curry-Salat mit Äpfeln und Paprika.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

2 Stk. <a href="#">Paprika</a>
2 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
2 Dosen Mais
2 Stk. <a href="#">Äpfel</a>

## Für die Salatsauce

4 EL <a href="#">Mayonnaise</a>
1 TL Currysauce
0.5 TL Cayennepfeffer
0.5 TL <a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den feinen Mais-Curry-Salat zuerst den Mais abgießen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Paprika waschen, Stiel und Kerne entfernen, kleinwürfelig schneiden. Die Äpfel waschen und trocknen, Schale nicht entfernen, ebenso in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben.
2. Die Curry-Mayonnaise mit Cayennepfeffer, Currysauce und Salz gründlich verrühren. Das Dressing unter die vorbereiteten Zutaten mischen und den Salat rund 2 Stunden ziehen lassen.

## Tipp

Der Mais-Curry-Salat passt super als Beilage zu Gegrilltem oder asiatischen Gerichten.