Mais-Salat

Der Mais-Salat schmeckt wunderbar als Beilage, zum Beispiel zu Grillfleisch. Das Rezept lässt sich aber auch gut als Snack oder für ein Buffet verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h

Zutaten

3 Dosen	Mais (je 285g ATG)
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Paprika rot
350 g	Sauerrahm (oder nach Belieben etwas mehr)
2 EL	Essig (+/-)
1 TL	Senf (mittelscharf)
1 TL	Salz
1 Prise	Zucker
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Petersilie (optional)

Zubereitung

1. Für den **Mais-Salat** die Paprika und die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in kleine Würfel bzw. Ringe schneiden.

2. Dann den Mais über einem Sieb gut abtropfen lassen.

3. Anschließend die Zutaten in eine Schüssel geben (eventuell für Dekorationszwecke etwas zur Seite legen).

4. Jetzt den Sauerrahm (wer gerne Sauce mag, kann auch etwas mehr Sauerrahm verwenden), 2-3 EL Essig, den Senf, den Zucker, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

5. Danach die Sauce zu dem Mais-Gemisch geben und gründlich verrühren. Der Salat sollte nun kühl gelagert ein paar Stunden durchziehen.

6. Vor dem Servieren den Salat noch mal abschmecken und eventuell mit der zur Seite gelegten Dekoration garnieren.

Tipp

Den Mais-Salat vor dem Servieren zusätzlich mit etwas Petersilie dekorieren.