

Mexikanischer Salat

Zutaten

- 1 Dose Mais
- 125g Kidneybohnen
- 1 rote Paprika
- 50g Lauchzwiebeln
- 10 Oliven mit Paprika
- 50g Cabanossi
- 5 EL Chilisauc
- 1 EL Weißweinessig
- Knoblauch
- Salz
- Cayennepfeffer
- Paprikapulver

Zubereitung

Mais und Kidneybohnen in ein Sieb schütten und unter fließend Wasser ordentlich abspülen. Gut trocknen lassen, Paprika halbieren, von weißen Kernen und Häuten befreien und in kleine Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und mit Knoblauch in wenig Öl leicht anbraten.

Oliven in Scheiben schneiden und mit dem anderen Gemüse vermischen. Cabanossi würfeln oder Mini-Cabanossi in Scheiben schneiden und unter den mexikanischen Salat mischen.

Aus Chilisauc, Weißweinessig und frisch gepresstem Knoblauch eine Sauce rühren. Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken.

Den mexikanischen Salat mit der Sauce vermischen und gut ziehen lassen.

Der mexikanische Salat schmeckt am besten, wenn man ihn bereits einen Tag vor dem Verzehren zubereitet. Frisch gebackenes Brot schmeckt sehr gut dazu.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)

- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Vorspeisen, Salate, mexikanisch, Mais, Kidneybohnen, rote Paprika, Lauchzwiebeln, Oliven, Kabanossi, Chilisauce, Chili, Weißweinessig, Knoblauch, Cayennepfeffer, Paprikagewürz]

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: https://kochen.dieckmann.cloud/kochrepte/vorspeisen/salate/mexikanischer_salat?rev=1624729612

Last update: **26.06.2021 19:46**

