

Maissalat mit rotem Paprika und Sauerrahmdressing



Die Paprika in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel in ganz kleine Würfelchen, fast so klein, wie man eine Knoblauchzehe schneiden würde!

Den Mais gut abtropfen lassen.

Den Sauerrahm, die Zwiebelwürfel und die Gewürze in eine große Schüssel geben und gut verrühren, die Paprikawürfel und den Mais ebenfalls darunter mischen. Nach eigenem Geschmack abschmecken - je nach Säure des Essigs kann natürlich auch mehr nötig sein - ist aber Geschmackssache.

Falls die Marinade zu würzig erscheinen sollte, einfach noch etwas Sauerrahm dazugeben.

Der Salat sollte nach Möglichkeit einige Stunden durchziehen können, auch gut über Nacht möglich. Gut gekühlt habe ich ihn auch schon 3 Tage gelagert.

Wir essen den Salat auch gerne einfach so als kleinen Snack.

Zutaten für 6 Portionen:

- 3 Dose/n** Mais, Abtropfgewicht je ca. 285g (oder TK)
- 1 kleine** Zwiebel(n), oder Schalotte
- 1 m.-große** Paprikaschote(n), rot
- 375 ml** Sauerrahm
- 3 EL** Essig
- 1 TL, gestr.** Senf, mittelscharf
- 1 TL, gestr.** Salz
- 1 Prise(n)** Zucker
- etwas** Pfeffer, weiß, gemahlen