

Bunter, mexikanischer Maissalat mit Mozzarella Perlen

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Von gebratenem, frischen Mais, appetitlich, farbenfroh, lecker

Zutaten

- 800 g frische Maiskolben ohne äußere Blätter
- 180 g kleine Mozzarella Kugeln
- 1 kleine, rote Peperoni, fein gewürfelt
- 1 kleine, grüne Peperoni, fein gewürfelt
- 250 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Frühlingszwiebel, gewürfelt
- 1 Handvoll Rucola, geputzten, knackig auf gefrischten, in Streifen
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Tl gehackter Oregano
- Für den Dressing:
- 2 El Weißwein Essig
- 1 El Balsamico
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Maiskolben zunächst in kochendem Wasser ohne Salz ca. 10 min. kochen, abgießen, kalt abschrecken, gut ablaufen lassen.

Schritt2

In heißem Olivenöl ca. 5 min. bei mittlerer rundherum braten, abkühlen lassen und die Körner mit

einem Messer von den Kolben schneiden.

Schritt3

Alle Dressing Zutaten miteinander zu einem schmackhaft, kräftigen Dressing verrühren. Mit allen übrigen Zutaten mengen, marinieren, wenigstens 30 min. durchziehen lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Kurz vor dem Anrichtenden Rucola unter heben; gern gebe ich noch einige, kross gebratene Schinken - oder Paprikasalami Chips darüber.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** mais, mozzarella

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-mexikanischer-maissalat-mit-mozzarella-perlen/>