



Mexikanischer Salat mit Zuckermais



Zutaten für 2 Personen:

Salat

- | | |
|---|---|
| 3 gegrillte Maiskolben | Maiskolben aus den Blättern schälen und in eine Grillpfanne oder auf den Grill legen. Von allen Seiten grillen. Die Avocados halbieren, Kern entfernen, in der Schale das Avocadofleisch würfeln und mit einem Löffel aus der Schale herausnehmen. |
| 2 Avocados | |
| 150 g Schaf-Feta -
in Kräuter-Marinade | |
| 1 - 2 Limetten | |
| 1 Chilischote | Mit gewürfeltem Feta samt Öl in dem er eingelegt ist (ca. 2 EL) und Limettensaft in eine Schale geben. Den Mais vom Kolben schneiden und ebenfalls hinzugeben. Schalotte schälen und würfeln mit Mayo unter den Salat heben und mit Gewürzen abschmecken. |
| 1 Schalotte | |
| 1 - 2 Knoblauchzehen | |
| 1 Bund Koriander | |
| 2 - 3 EL Mayo vegan | |
| Pfeffer | Zum Salat Tortilla Chips reichen. |
| Salz | |
| Chiliflocken | |

Außerdem

n. B. Tortilla Maischips