

Salat mit Zuckermais

Zutaten

2 Maiskolben,
1 kleine Zwiebel,
1 Sellerie und/oder 1 Pastinake,
3 Möhren.

Für die Sauce:

150g Sauerrahm,
5 EL Rotweinessig,
2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Blätter vom Zuckermais entfernen und die Kolben, ca.10-15 Minuten in reichlich Salzwasser dämpfen. Die Körner danach mit einem Messer abschneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel klein schneiden und das restliche Gemüse waschen, schälen, fein raspeln und alles zum Mais dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten für die Sauce alle miteinander verrühren und über das Gemüse geben.

Salat gut durchziehen lassen.