

Rezept

SAUSALITO-SALAT MIT SPECK

Ein Rezept von SAUSALITO-SALAT MIT SPECK, am 20.04.2024

Zutaten

200 g (bunte) Kirschtomaten	2 Mini-Romanasalate
1 kleine rote Zwiebel	1 Hass- Avocado
1/2 Bund Koriandergrün	1/2 grüne Chilischote (nach Belieben)
75 g durchwachsener Räucherspeck (in dünnen Scheiben)	2 Maiskolben
4 EL Olivenöl	2-3 EL Limettensaft
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 - 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Kirschtomaten waschen und halbieren. Salatblätter ablösen, waschen, trocken schleudern und grob hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Avocado halbieren, vom Kern befreien, schälen, grob würfeln. Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Eventuell die Chilischote waschen und fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen.
2. Speck klein schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig auslassen, auf Küchenpapier entfetten. Die Pfanne nicht säubern. Den Mais putzen und 5 - 7 Min. in ausreichend Wasser vorgaren. Mais aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und bei mittlerer Hitze im Speckfett von allen Seiten anbraten, bis der Mais zu bräunen beginnt. Aus der Pfanne nehmen und soweit abkühlen lassen, dass man ihn mit den Fingern halten kann. Kolben aufstellen, mit einem Messer die Körner vom Kolben schneiden und mit dem Speck in die Schüssel geben. Salat mit Limettensaft und Olivenöl anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren!