

Bohnen-Mais-Käse-Salat

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Dose Bohnen, rot
- 1 Dose Mais
- 1 Stange Lauch, in Streifen
 - 1/2 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 EL Essig (Melfort)
- 2 EL Weißweinessig
- 7 EL Olivenöl
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 150 g Leerdamer Käse, fein gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Vorbereitung 10 Minuten, einige Stunden durchziehen lassen

Mais und Bohnen in ein Sieb geben und kalt abbrausen. Lauch, nur das grüne halbieren, waschen und in 1/2 cm Streifen schneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser sofort abspülen.

Für die Vinaigrette Essig, Senf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl verrühren und über die vorbereiteten Zutaten (Bohnen, Mais, Zwiebel, Lauch, Käse) geben.

Passt gut zu gegrilltem Fleisch.