

Scharfer Maissalat

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	20 Dekagramm
Cayennepfeffer	1 Prise(n)
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Speiseöl / Öl	4 Esslöffel
Weißweinessig	3 Esslöffel
Paprika, rot	1 Stk.
Maiskörner	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Faschiertes mit den Händen mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verkneten und zu kleinen Bällchen (2 cm) formen. Die Fleischbällchen in einer Pfanne in heißem Öl rundum etwa 3 Minuten braten. Essig dazugießen und in eine Schüssel füllen. Paprika waschen, vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Mais abseihen, gut abtropfen lassen. Paprikastreifen und Mais mit den Fleischbällchen vermengen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Dazu passend: Weißbrot.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2242-Scharfer-Maissalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at