

# MAISSALAT MIT AVOCADO

## Zutaten (4 Personen)

- 1 halbe gelbe Paprika
- 1 halbe rote Paprika
- 1 halbe grüne Paprika
- 1 grüner Jalapeno
- 1 Avocado
- 1 Dose Mais (450 ml)
- 150 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Mozzarella
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Mayonnaise
- 5 EL Limettensaft
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Honig
- Bei bedarf etwas Minze und Koriander
- Handvoll geraspelten Parmesan



## Zubereitung

Mais abtropfen lassen und in Olivenöl rundherum scharf anbraten. Danach etwas abkühlen lassen.

Avocado halbieren, Fruchtfleisch entnehmen und in Scheiben schneiden. Jalapeno in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, putzen und nach belieben in Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

Mayonnaise, Limettensaft, Kreuzkümmel und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Alle Zutaten (außer Avocado) mit dem Dressing vermischen und auf einem großen Teller anrichten.

Mozzarella in Stücke zupfen und darüber verteilen. Geraspelten Parmesan ebenfalls über den Salat geben. Bei Bedarf noch geschnittene Minzblätter oder Koriander darüber verteilen.

Avocado ebenfalls auf dem Teller anrichten.

Dazu passt warmes knuspriges Baguette.