

Teufelssalat

Zutaten

1 ca. 500gr würzige Salami im Ganzen
1 Dose Mais
1 Dose rote Bohnen (Kidneybohnen)
1-2 grüne Paprika
2-3 Zwiebeln, davon eine rote Zwiebel
1-2 Chili-Schoten (rot) oder Chili-Pulver
6 EL Öl
3 EL Essig
Salz, Pfeffer, etwas Zucker
Zwiebelringe zur Dekoration

Zubereitung

Mais in einem Sieb abtropfen lassen, Bohnen mit lauwarmen Wasser abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen, Paprika waschen, in Viertel schneiden, Kerne und Stege entfernen, Zwiebeln würfeln, von einer halben Zwiebel dünne Ringe schneiden.

Die Salami in kleine Würfel (ca. 0,5cm) schneiden, Paprika in kleine Würfel schneiden und alles zusammen mit dem Mais, den Bohnen und den Zwiebelwürfeln in eine Salatschüssel geben und mischen.

Aus Öl und Essig eine Salatsauce mischen, die Chili-Schoten sehr klein schneiden und in die Salatsauce geben und mit Salz und Pfeffer und etwas Zucker leicht süßlich, aber scharf abschmecken.

Die Salatsauce über den Zutaten verteilen und nochmal alles gut durchmischen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren nochmal durchmischen und mit den Zwiebelringen dekorieren.

Dazu frisches Baguette oder Ciabatta.