



GESMOKTER MAISSALAT

VORBEREITUNGSZEIT

0 STD 5 MIN

GARZEIT

0 STD 15 MIN

PORTIONEN

4

ZUTATEN

2 Dosen Mais

0,5 Bund Petersilie

1 Stück rote Zwiebel

200g Creme fraîche

1 EL Weißweinessig

PFEFFER

SALZ

Koncis mittel

Sieb

ZUBEREITUNG

- Smoker auf 80°C
- Mais abtropfen lassen und in Koncis geben
- ca. 15 min smoken
- Petersilie hacken und Zwiebel fein würfeln
- Creme fraîche mit Zwiebel und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mais mit dem Dressing verrühren und mit Petersilie bestreuen