

## Gegrillter Maissalat mit Chilischinken

---

27.Juli 2023

### **Zutaten:**

**200 g Chili-Schinken**

5 Maiskolben, vorgekocht

1½ EL Olivenöl

500g Kirschtomaten

2 Handvoll Rucola

1 Avocado

1 Spitzpaprika

4 Frühlingszwiebeln

2 EL Petersilie

2 Jalapeño-Chilis

2 TL Salz

Etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### **Für das Dressing:**

Saft von 3 Limetten

5 EL Olivenöl

1 EL Honig

½ TL Paprikapulver

½ TL Cayennepfeffer

1 TL Salz

Etwas Schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren.

Die Maiskolben auf den heißen Griller legen und rundherum grillen.

In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren, den Spitzpaprika in Streifen schneiden, die Jalapeño-Chilis, die Petersilie sowie die Frühlingszwiebeln fein hacken, die Avocado in Würfel schneiden und den Chili-Schinken in Streifen schneiden.

Den Mais vom Griller nehmen und die Maiskörner mit einem Messer vom Kolben abrebeln.

Nun alle Zutaten miteinander vermengen und mit dem Dressing marinieren.

