

Mais Salsa

1 Dose Mais	1 rote Chilischote	2 mittelgroße Tomaten
1 kleine gelbe Paprika	2 Frühlingszwiebeln	1/2 Knoblauchzehe
1 EL Sojasauce	1 Zitrone	4 EL Olivenöl
1/2 Bund Minze	1/2 TL geräuch. Paprikapulver	1/2 Salz
1/2 TL Pfeffer		

Schneidet die Tomaten und die Paprika in kleine Würfel, hackt die Frühlingszwiebeln und die Minze fein. Die Knoblauchzehe reibt ihr fein.

Presst den Saft der Zitrone aus und mariniert das Gemüse mit diesem, Olivenöl, Sojasauce, Salz und Pfeffer.

Lasst die Mais Salsa mind. 1 Stunde ziehen und schmeckt dann nochmals ab.

NN am 10. September 2024