

Mexikanischer SALAT

ZUTATEN

für die Marinade

- **3 EL** Apfelessig
- **5 EL** Olivenöl
- **1 EL** Tomatenmark
- **1 TL** Senf
- **1 TL** Honig oder Ahornsirup

für den Salat

- **250 g** REIZZ
- **700 ml** Gemüsebrühe
- **150 g** Mais
- **150 g** Kidneybohnen
- **1/2 Bund** Petersilie
- **etwas** Salz, Pfeffer, Chili

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermengen und mit einem Schneebesen cremig aufschlagen
2. Die Gemüsebrühe aufkochen und den REIZZ einrühren. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten leicht köcheln lassen
3. Vom Herd nehmen, umrühren und 5-10 Minuten nachquellen lassen. Ggf. abgießen und den heißen REIZZ in die Marinade einrühren
4. Durchziehen lassen, bis der REIZZ vollständig abgekühlt ist
5. Mais und Kidneybohnen zugeben
6. Petersilie fein hacken und ebenfalls unterheben
7. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und servieren

