

# Peperoni-Mais-Salat

aus Mexico

2	Zwiebeln, gehackt
4	gelbe Peperoni, feingewürfelt
3 Bü	Maiskörner
...	Olivenöl
4	Knoblizehen, gepresst
1 TL	Kurkuma
1 dl	Weisswein
...	Weissweinessig
...	Salz, schwarzer Pfeffer,

Öl erhitzen. Die Zwiebeln begeben und darin glasig dünsten. Peperoni und Maiskörner begeben, mit dem Knoblauch vermischen und ca. 10 Minuten dünsten. Den Kurkuma und den Weisswein begeben, gut vermischen und etwas einkochen lassen.

Abkühlen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.