



## Maissalat mit Pecoretta, Limette, Tomate, rotem Rettich...

Ein Maissalat mit reichlich Zutaten, der gut als Beilage zu Gegrilltem schmeckt. Auch als sommerliche Hauptmahlzeit fehlt ihm an Nichts. Anders als Blatt- oder Gemüsesalate schmeckt er leicht gekühlt am Besten. Die Zutaten: Roter Rettich schmeckt gleich wie der Weisse, auch das Fruchtfleisch ist weiss, aber die Haut sorgt für schöne Farbtupfer im Salat. Pecoretta ist ein Salzlakenkäse aus dem Zürcher Oberland (Schafmilchkäserei Koster), er entspricht dem griechischen Feta und ist von bester Qualität. Und schliesslich der feine, frische Duft der Limette...

### Zutaten (2 Hauptspeisen)

380g	Maiskörner (abgetropft)
3	Piccadilly-Tomaten
80g	roter Rettich
80g	Gartengurke
1	Zweig Basilikum
1	Limette (Saft und Schale)
1	kleine Knoblauchzehe
80g	Pecoretta
2	El Sonnenblumenöl
1,5El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Maiskörner kurz unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Sonnenblumenöl und Balsamico vermischen. Zesten von der Limette abraspeln und zugeben. Saft der Limette zur Sauce pressen. Knoblauchzehe dazupressen. Pecoretta mit den Fingern zerbröseln und zugeben. Alles gut vermischen.

Rettich mit der Gemüsebürste gut abschruppen. Gurke schälen, halbieren und die Kerne herauschaben. Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Die Gemüse klein würfeln, etwa so gross wie die Maiskörner. Basilikum zu kurzen schmalen Streifchen schneiden. Gemüse zusammen mit den Maiskörnern zur Sauce geben und vermischen, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Anrichten auf einem Kranz aus grob geschnittenem Blattsalat, z.B. Lattich. Mit kleinen Basilikumblättchen garnieren.





