Balkansalat

Zutaten (8 Personen):

1 Dose Mais (ca. 280 g Abtropfgewicht)
1 Dose Kidneybohnen (ca. 250g Abtropfgewicht)
4 Paprika (rot)
200 g Feta
2 EL Balsamico (weiß)
4 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:
Die Kidneybohnen in ein Küchensieb abgießen, gut abbrausen und in eine große Schüssel füllen.
Den Mais ebenfalls abgießen und hinzufügen.

Paprika waschen, vom Stiel sowie Kerngehäuse befreien und in mittelgroße Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und gemeinsam mit den Paprikawürfeln zu Mais und Bohnen in die Schüssel geben. Den Feta grob zerbröseln und ebenfalls zufügen.

Öl mit Essig sowie Paprikapulver mischen.
Knoblauch mit einer Knoblauchpresse durchpressen und unter das Dressing rühren. Kräuter hacken und auch zum Dressing geben.

Das Dressing nach Belieben mit Salz sowie Pfeffer würzen und unter den Salat mischen.
Den Salat abgedeckt für etwa 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nährwertangaben: 207 kcal p.P, 14 g KH p.P.