

# Tomaten-Mais-Salat

## Für zwei Personen

2 vorgekochte Maiskolben	150 g Kirschtomaten	2 Frühlingszwiebeln
1 Chilischote	1 Zitrone	50 g Butter
2 Zweige Petersilie	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln und Chili putzen und in Ringe schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Petersilie waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Mit Tomaten, Lauchzwiebel und Chili in eine Schüssel geben, mit Zitronensaft verfeinern, sowie mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Graziella Macri am 29. März 2016