warmer mex. Salat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Kochschinken, 500 gr frische Pilze, 3 Paprikaschoten, 1 Dose Mais, 1 Becher Schmand, 2 Teelöffel Sambal Oelek, 3 Zehen Knoblauch.

Die Zubereitung:

Die gewaschenen, geschnittenen Pilze mit dem Knoblauch andünsten. In Streifen geschnittenen Kochschinken sowie den kleingewürfelten Paprika und die Dose Mais dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten dünsten.Zum Würzen 2 - 3 Teelöffel Sambal Oelek dazugeben, danach den Schmand.Das Gericht warm servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de