

## Texas Caviar mit Chili-Limetten-Dressing

Menge: 5 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: 🧑🍳 einfach

### Zutaten:

#### Für das Texas Caviar:

200 g schwarze Bohnen  
200 g Augenbohnen (alternativ  
kleine weiße Bohnen)  
200 g Mais  
200 g Cocktailtomaten  
2 Avocados  
1/2 rote Paprika  
1/2 grüne Paprika  
1 kleine rote Zwiebel  
1 bis 2 Jalapeño, gehackt  
1 Bund Koriandergrün

#### Für das Dressing:

4 EL Olivenöl  
4 EL frisch gepresster  
Limettensaft  
2 Knoblauchzehen (alternativ 1 TL  
**Knoblauchpaste**)  
1 TL Ahornsirup  
1 TL rote Chiliflocken  
1/2 TL Kreuzkümmel  
1 TL Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Bohnen und Mais in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen.  
Paprika und Zwiebeln putzen und in kleine Würfel schneiden.  
Cocktailtomaten vierteln. Avocado in Würfel schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und hacken.

Das Gemüse und den Koriander in eine große Schüssel geben und vermengen.

Für das Dressing alle Zutaten gut vermengen und unter das Texas Caviar heben.

### Tipp:

Das Texas Caviar eignet sich gut als Salat zum Grillen oder als Dip mit Tortilla-Chips