



Süßkartoffeln und Maiskolben vom Grill mit würzigem Dip

Zutaten

- 500 g Süßkartoffeln
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln
- 20 g Butter
- 2 Maiskolben, gegart
- 3 EL THOMY Reines Rapsöl
- 200 g Joghurt, 10% Fett
- 0,5 TL Sumach
- 1 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 2 Stängel Petersilie
- etwas Cayennepfeffer
- etwas Salz

Zubereitung

1. Süßkartoffeln putzen und waschen. In einem Topf mit Wasser ca. 15-20 Min. kochen. Anschließend schälen und längs in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Von MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln 1 Teelöffel entnehmen und mit der weichen Butter mischen. Die Maiskolben damit bestreichen.
3. Die restliche Würzmischung mit THOMY Reines Rapsöl verrühren und die Süßkartoffelscheiben damit von beiden Seiten bestreichen und marinieren.
4. Für den Dip: Joghurt mit Sumach, Cayennepfeffer, Maggi Würze Hot und Salz würzen und abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Anschließend unterrühren.
5. Die Süßkartoffelscheiben und die Maiskolben auf den Grill legen und von allen Seiten insgesamt ca. 10 Min. goldbraun grillen. Den Joghurt-Dip dazu reichen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	73 g
Energie	672 kcal
Fett	37 g
Protein	10 g

🕒 45 Minuten

⊕ 2 Portionen