Mexikanische Maiskolben vom Grill

Zutaten

- 4 Maiskolben, gegart
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 1 Limette(n)
- 100 g Sahne, sauer
- 100 g THOMY Delikatess Mayonnaise, 300 ml Squeeze-Flasche
- 6 Stängel Koriander
- 1,5 TL MAGGI Würze Hot
- etwas Chilipulver
- 4 EL Parmesan, frisch gehobelt

Zubereitung

1. Maiskolben auf den Grill legen und ca. 10 Min. von allen Seiten bräunen, dazu hin und wieder wenden.
2. Knoblauchzehen durchpressen. Limetten heiß abwaschen. Ca. 1 EL Schale abreiben und Saft auspressen. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.
3. Für die Creme Saure Sahne und Mayo gut verrühren. Knoblauch, 1 EL Limettensaft und Limettenschale unterrühren und mit MAGGI Hot würzen und abschmecken.
4. Maiskolben mit der Creme bestreichen. Mit Chillipulver, Koriander und Parmesan bestreut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	5 g
Energie	286 kcal
Fett	27 g
Protein	5 g

17 Minuten

4 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de