



Würzige Corn Spareribs mit zweierlei Dips



Zutaten

Für die Corn Spareribs

4	Maiskolben, gekocht
4 EL	Olivenöl
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Paprikapulver, geräuchert
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für den Crème Fraîche Dip

200 g	Crème Fraîche
1	Limette
1 Bund	Koriander
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für das Tomaten-Chutney

1 EL	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	rote Chilischote
400 g	Kirschtomaten
3 EL	brauner Zucker
1 EL	Tomatenmark
3 EL	weißer Balsamico Essig
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für das Topping

50 g	Parmesan
------	----------

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 2448 kJ, 585 kcal, 61 g Kohlenhydrate, 12 g Eiweiß, 35 g Fett, 53 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

veggie

spicy

Zubereitung

Der Frühling ruft und somit hat die Grillsaison offiziell begonnen! Wir haben einen leckeren Food-Trend getestet – und zwar Corn Spareribs! Ein perfektes Grillrezept für alle Vegetarier:innen. Diese gegrillten Maiskolben werden würzig mariniert und mit zweierlei Dips serviert. Wir zeigen dir, wie du ein pikantes Tomaten-Chutney sowie einen cremigen Crème fraîche Dip ganz einfach nachmachen kannst. Dir läuft schon das Wasser im Mund zusammen? Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zuerst legst du den Maiskolben auf ein Brett und halbiert diesen in der Mitte. Dann stellst du den halben Kolben hochkant auf das Brett und schneidest jeweils Viertel daraus. Das machst du mit allen Maiskolben. Anschließend den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Marinade das Olivenöl mit den Gewürzen vermischen. Nun legst du die Maisviertel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Dann kannst du die Marinade mit einem Pinsel auf den Mais streichen. Jetzt für ca. 30 Minuten im Ofen backen, nach 15 Minuten die Maiskolben wenden.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du für das Chutney die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Dann die Chilischote halbieren und entkernen. Nun hackst du Zwiebeln, Knoblauch und Chili klein und brätst alles in einer Pfanne mit etwas Öl an. Jetzt die Tomaten in Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Dann rührst du den braunen Zucker, den Essig und das Tomatenmark unter und lässt alles ca. 8 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Für den Dip die Schale einer Limette abreiben und den Koriander zupfen und grob hacken. Einen Teil des Korianders für das Topping aufheben. Nun kannst du Crème fraîche mit dem Limettenabrieb, dem Koriander und einem Spritzer Limettensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Cornribs mit geriebenen Parmesan und Koriander bestreuen und mit den Dips servieren.