



Mexican Street Corn mit Erdnuss-Panade



Zutaten

Menge

4	große Maiskolben (vorgegart)
2 TL	weiche Butter
2 EL	geröstete Erdnüsse
½ Bund	Schnittlauch
150 g	Schmand
1 Prise	Chiliflocken
	Salz
	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1326 kJ, 317 kcal, 26,3 g Kohlenhydrate, 8,21 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 40,4 mg Cholesterin, 5,16 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: €

schnell

veggie

Zubereitung

Gegrillter Mais ist ein absoluter Grill-Klassiker. Deshalb darf diese leckere Grillspezialität natürlich auch auf unserem Grill nicht fehlen. Wir haben den klassischen Maiskolben vom Grill noch etwas aufgepimpt und mit einer Erdnuss-Schnittlauch Panade ummantelt. Probier's einfach selber aus, so easy geht's:

Step 1:

Die Maiskolben mit der Butter einpinseln und bei mittlerer Hitze auf dem Rost rundherum goldbraun grillen.

Step 2:

In der Zwischenzeit die Erdnüsse möglichst fein hacken, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Beides auf einem Brett mischen.

Step 3:

Nun den Schmand mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Die gegrillten Maiskolben dünn mit Schmand einreiben und sofort in der Erdnuss-Mischung wälzen, dann servieren.