



Rezept

Grillierte Maiskolben mit Salsa picante

Die perfekte picante, süsse Beilage zum Grillieren.

20 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MAISKOLBEN

4 Maiskolben, Blätter und Fäden entfernt **Saison**

1,5 L **Salzwasser, siedend**

SALSA PICANTE

180 g **Crème fraîche**

1 EL **Mayonnaise**

1 EL **Tomatenpüree**

1 **rote Chili, halbiert, entkernt, fein geschnitten**

2 EL **Zitronensaft**

Salz, Pfeffer

½ Bund **Koriander, Blätter abgezupft**

Und so wird's gemacht

1 von 3

MAISKOLBEN im siedenden Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten bissfest kochen. Kochwasser abgiessen, Maiskolben beiseitestellen.

2 von 3

SALSA PICANTE Crème fraîche und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mischen, würzen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

3 von 3

GRILLIEREN Maiskolben über mittelstarker Glut / bei mittlerer Hitze ringsum ca. 5 Minuten grillieren. Maiskolben anrichten, Salsa grosszügig darübergiessen, Koriander darüberstreuen.

