



Zubereitungszeit: 5 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Stücke

Mexican Street Corn

Mexican Street Corn

8 Stück(e) Maiskolben

1 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

120 g Mayonnaise (mit etwas Limettensaft)

80 g Schmand (oder Saure Sahne)

80 g Cotija-Käse (oder Parmesan)

2 Esslöffel Cholula Hot Sauce Original

30 ml Limettensaft (frisch gepresst)

Nach Belieben Limettenspalten zum Servieren

Mexican Street Corn

1.

Maiskolben mit Öl bestreichen und bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 15 Minuten grillen. Dabei regelmäßig wenden, bis der Mais gar ist und rundherum schöne Röstaromen sowie Grillspuren entwickelt.

Währenddessen Mayonnaise, Crema (alternativ Schmand oder saure Sahne), die Hälfte des Cotija-Käses (alternativ Parmesan), Cholula Original Hot Sauce und Limettensaft

in einer länglichen Form oder flachen Schale vermischen, die groß genug ist, um die Maiskolben darin zu wenden.

Die gegrillten Maiskolben mit einer Zange in der Sauce rollen, bis sie rundherum gleichmäßig bedeckt sind.

Anschließend auf einer Servierplatte anrichten.

Mit dem restlichen Cotija-Käse oder Parmesan bestreuen, mit zusätzlicher Cholula Original Hot Sauce beträufeln und mit Limettenspalten servieren.