



Mexican Street Corn Salad (Esquites)

Mexican Street Corn Salad (Esquites)

500 g Maiskörner

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

60 g Mayonnaise

60 ml Sour Cream oder Mexican Crema

60 g zerbröckelter Cotija-Käse (oder Feta-Käse)

2 Esslöffel gehackter frischer Koriander

2 Esslöffel gehackte Frühlingszwiebel

1 Teelöffel Chili-Pulver

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium
hot

1 Limette, der Saft davon

Salz, Pfeffer

Nach Belieben Don Enrico Chipotle Chili Sauce hot &
smoky

Zum Servieren

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Limetten-Spalten

Extra Cotija-Käse (oder Feta Käse)

Mexican Street Corn Salad (Esquites)

1.

Eine Pfanne bei hoher Hitze mit etwas Olivenöl erhitzen und Mais hinzufügen. Den Mais unter gelegentlichem Rühren anbraten, bis er leicht verkohlt ist, etwa 5-7 min. Alternativ kann der Mais auch bei mittlerer bis hoher Hitze in einer Grillpfanne angebraten werden. Dann etwas abkühlen lassen.

In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Sour Cream (oder Mexican Crema), gehackten Knoblauch, Limettensaft, Chili-Pulver, Salz und Pfeffer vermengen. Abschmecken.

In einer großen Schüssel den gebratenen Mais, gehackten Koriander, gehackte Frühlingszwiebel, gehackte Jalapeños und zerbröckelten Cotija-Käse (oder Feta Käse) vermischen. Das Dressing über die Maismischung gießen und gut vermengen.

Nach Geschmack Chili Sauce hinzufügen und erneut vermengen. Den Salat auf eine Servierplatte geben und mit zusätzlichem Cotija-Käse (oder Feta-Käse) bestreuen. Mit Limetten-Spalten servieren.