



BBQ-Mais mit Guacamole Dip

BBQ-Mais mit Guacamole Dip

15 g Butter

0.5 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

4 Maiskolben, frisch

0.5 Knoblauchzehe

2 Teelöffel Lien Ying Sriracha Sauce

0.5 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

Etwas Salz& Pfeffer

5 g Koriander, frisch

1 Glas Don Enrico Guacamole Dip

5 g Pecorino Käse

BBQ-Mais mit Guacamole Dip

1. Butter aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen.

In der Zwischenzeit Grillpfanne erhitzen, mit Öl einpinseln und Maiskolben braten, bis Grillstreifen sichtbar sind.

Gelegentlich wenden.

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Währenddessen Knoblauch schälen und reiben.

Weiche Butter in eine Schüssel geben mit Tahi-Chilisauce, Honig und Knoblauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen

Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Guacamole in eine Schüssel geben. Koriander hinzugeben und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Maiskolben aus der Grillpfanne nehmen und mit Chili-Butter einpinseln. Pecorino reiben.

Maiskolben mit Pecorino bestreuen. Nach Belieben mit mehr gehacktem Koriander garnieren und mit Guacamole-Dip servieren