



Elote

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Maiskolben	½	Limette
4 EL	Mayonnaise		Chili Flakes
100 g	Parmesankäse	¼ Bund	Koriander
	Salz und Pfeffer		Holzspieße

Zubereitung

Zubereitung

Maiskolben mit wenig Wasser (1-2 cm hoch) in einem Topf mit Deckel dämpfen. Bei frischem Mais die Blätter zum Kochen dran lassen, und erst danach entfernen.

Koriander fein hacken.

Parmesan reiben und mit Chili Flakes, Koriander und Salz und Pfeffer mischen und auf einen Teller geben.

Ein Spieß in den Mais stechen.

Gekochten Mais auf dem Grill oder der Pfanne angrillen, dann mit Limettensaft und Mayo bestreichen und durch die Käse-Chili Mischung rollen.

Elote

Stand 25.08.2021