

Gegrillter Zuckermais mit Limetten-Sour Cream



Zutaten für 4 Personen

4 Maiskolben

Für den Dip

100 ml Sour Cream

50 ml Mayonnaise

Saft von einer ½ Limette

Meersalz, Pfeffer

Zum Garnieren

1 Bund Koriander, grob gehackt

60 g geriebener Parmesan

Chiliflocken

1,5 Limetten, in Spalten geschnitten

Zubereitung:

1. Frischen Zuckermais waschen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze im Topf mit ausreichend Salzwasser kochen. Beim vorgekochten Zuckermais entfällt dieser Schritt. Die vorgekochten Maiskolben auf den Grill oder in eine Grillpfanne legen und von allen Seiten scharf anbraten.
2. Für den Dip die Mayonnaise mit Sour Cream verrühren und mit dem Saft einer halben Limette, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Maiskolben mit dem Dip rundherum einstreichen und mit Parmesan, Chiliflocken und Koriander bestreuen. Zum Servieren können Limettenspalten gereicht werden.

Guten Appetit!