

Gegrillter Zuckermais mit Limetten-Sour Cream



Zutaten für 4 Personen

4 Maiskolben (frisch oder gekocht)

Für die Limetten-Sour Cream:

1 Bio-Limette

½ Bund Schnittlauch

½ Zwiebel

200 g Magerquark

100 g Crème fraîche

2 EL Apfelessig

ca. 1 TL Zucker

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Frischen Zuckermais waschen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze in einem Topf mit ausreichend Salzwasser kochen. Beim bereits gekochten Zuckermais entfällt dieser Schritt.

Für die selbstgemachte Limetten-Sour Cream zunächst die Bio-Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel ebenfalls fein hacken.

Magerquark, Crème Fraîche, Apfelessig und Limettensaft in eine Schale geben und gut miteinander verrühren. Dann die gehackte Zwiebel, Schnittlauch und Limettenschale unterheben. Zum Schluss mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die vorgekochten Maiskolben auf den Grill legen und von allen Seiten scharf anbraten. Zusammen mit der Sour Cream servieren.

Guten Appetit!