

Gegrillter Mais mit Cashewdip

30—35 Min

Zubereitung

1. Für den Cashew Dip werden die Cashewkerne für mindestens zwei Stunden in Wasser eingeweicht. Anschließend abgießen und mit dem Sauerrahm, etwas Wasser und einer Prise Meersalz im Mixer glatt pürieren.
2. Dann in einem hohen Topf Wasser mit einer Prise Salz erhitzen. Die Maiskolben nun bei niedriger Hitze weich garen und anschließend abtropfen lassen.
3. Die Maiskolben nun mit einem Stück Küchenrolle trocken tupfen, mit Olivenöl bepinseln und mit etwas Knoblauchpulver einreiben. Auf dem Grill über direkter Hitze für etwa fünf bis zehn Minuten von allen Seiten gleichmäßig grillen.
4. Abschließend werden die Kolben von allen Seiten großzügig mit der Cashew-Sauce garniert. Mit Parmesan, einer Prise geräuchertem Paprikapulver und gehacktem Koriander verfeinern.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Maiskolben
2 EL	Olivenöl
7 EL	Parmesan, gerieben
1 EL	Koriander, frisch, gehackt
1 TL	Paprika geräuchert
1 TL	Knoblauch granuliert

Für den Cashew Dip

3 EL	Cashewkerne
2 EL	Sauerrahm
1 Prise	Meersalz jodiert grob