



Gegrillter Mais mit Cashewdip

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Für den Cashew Dip werden die Cashewkerne für mindestens 2 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 5 bis 10 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

