

Maisrippchen

20–25 Min

Zubereitung

1. Zunächst mit einem scharfen Messer die beiden Spitzen der Maiskolben abschneiden. Dann den Kolben senkrecht auf ein Ende auflegen und den Mais vorsichtig in der Mitte des Kolbens in zwei Hälften schneiden. Dann jede Hälfte auf dieselbe Weise vierteln. In eine große Schüssel geben.
2. Nun mit Öl und Honig beträufeln und mit der Grill Gemüse Gewürzmischung bestreuen. Den Mais mit Öl und Gewürzen einreiben, so dass der gesamte Mais gewürzt ist.
3. Im nächsten Schritt den Grill oder die Grillpfanne erhitzen und den Mais acht Minuten lang auf der Seite mit den Körnern rösten. Dann zur Seite drehen und zwei Minuten auf jeder Seite garen.
4. Vom Herd nehmen, mit Limettensaft beträufeln und mit Koriander bestreuen. Dann mit einer Sauce nach Wahl servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Maiskolben (vorgegaart)
80 ml	Olivenöl
1 EL	Honig
1 Stk.	Limette
1 EL	Grill Gemüse
	Koriander zum Servieren